

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 29. Oktober 2019** ▪
Ehemaligen-Spezial ▪ "Rezepte-Tausch" mit Cornelia Poletto



Josef Weber kocht das Gericht von Pritam Hackenberg

**In Rotwein pochierter Glattbutt mit Beurre rouge und
 Apfel-Sellerie-Püree**

Zutaten für zwei Personen

Für den Fisch:

300 g Glattbuttfilet, ohne Haut
 1 Knoblauchzehe
 1 Zitrone
 500 ml halbtrockener Rotwein
 1 Bund Thymian
 2 Lorbeerblätter
 3 EL Olivenöl
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Fisch waschen, trockentupfen und in Filets schneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen. Knoblauch abziehen und andrücken. Thymian abrausen und trockenwedeln. Zitrone unter heißem Wasser abspülen und Schale abreiben. Rotwein mit Lorbeerblättern, Thymian, Knoblauch, Zitronenabrieb und Olivenöl aufkochen lassen und die Fischfilets vorsichtig hineingeben. Der Sud sollte leicht simmern bis das Fischfilet nach ca. 10 Minuten eine rot-bräune Färbung aufweist.

Für die Beurre Rouge:

2 Schalotten
 300 g Butter
 350 ml halbtrockener Rotwein
 50 ml Himbeeressig
 2 TL Zucker
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotten abziehen und in Spalten schneiden. In einer Pfanne ca. 50 g Butter anbräunen, Schalotten dazugeben und glasig anschwitzen. Sobald die Schalotten anfangen Farbe zu bekommen, Zucker hinzugeben und langsam in der Butter auflösen. Alles mit Himbeeressig ablöschen, 50 ml Rotwein angießen und einreduzieren lassen. Sauce mit 350 g Butter aufmontieren und schließlich mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Püree:

1 Apfel (Boskop)
 200 g Knollensellerie
 1 Zitrone
 50 g Butter
 200 ml Sahne
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Sellerie schälen, in kleine Würfel schneiden und in kochendem Salzwasser weich kochen. Anschließend abseihen. Apfel schälen, Kerngehäuse entfernen und fein würfeln. In einer Pfanne Butter zerlassen. Apfel darin dünsten. Sellerie und Apfel durch eine Presse geben. Restliche Butter zerlassen und goldgelb bräunen. Zusammen mit Sahne zu einem feinen Püree montieren. Zitrone unter heißem Wasser abspülen und Schale abreiben. Püree mit Salz, Pfeffer und Zitronenabrieb abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.