

Hecht an der Haut gebraten mit Berglinsen, Blutwurst und Zitronenmelisse

Zutaten für 4 Personen

4 Stck Hecht à 180 g
120g Berglinsen
100g Gemüsebrunise
2 EL alten Balsamico
2 EL Senf
100g Blutwurstwürfel
10 Blatt Zitronenmelisse
1/8l weiße Fischsauce
1/8l Kalbsjus
1/4l Fond Blanc

Zubereitung:

Den geräucherten Aal filieren und in kleine Stücke schneiden.

Tipp: Aus der Haut und den Karkassen kann man einen sehr schmackhaften Fond herstellen. Aus dem Fond kann man zum Beispiel ein Rauchaal-Mousse herstellen.

Die Rote Bete in Salzwasser kochen und von der Haut befreien. Mit dem Asia-Hobel in dünne Scheiben schneiden. Aus Honig, Essig und Öl eine Vinaigrette herstellen und die Rote Bete darin marinieren.

Den Sauerrahm in eine Schüssel geben und mit Salz, Pfeffer, Koriander und dem Abrieb einer Limone abschmecken.

Die Rote Bete auf Tellern anrichten und den leicht erwärmten Aal darauf setzen. Mit feinem Salat oder Kresse und dem Sauerrahm garnieren. Den Schnittlauch sehr fein schneiden und anrichten.