

THE FLYING SCHLEMMER

GERÄUCHERTER WELS & GRÜNE SOSSE

Ein Rezept von Sternekoch Danny Schwabe / Masters / Blankenhain

Geräuchertes Welsfilet mit Grüner Sauce (Rezept für 4 Personen)

4 Welsfilet, á ca. 250 g
250g Topinambur
350g Schmand
50g Petersilie
50g Dill
40g Zitronenverbene
15g Estragon
1 Zwiebel
1 Zitrone
50g Butter
20ml Sahne
Salz, Zucker, heller Balsamico zum abschmecken



Zum Podcast



THE FLYING SCHLEMMER

GERÄUCHERTER WELS & GRÜNE SOSSE

Ein Rezept von Sternekoch Danny Schwabe / Masters / Blankenhain

Welsfilet mit Salz, Zucker, etwas Zitronensaft marinieren und über Nacht abgedeckt im Kühlschrank leicht anbeizen. Beize entfernen, das Filet trocken tupfen und kalt stellen.

Topinambur gut waschen und abbürsten auf Salz bei 180 Grad 45 min im Herd bei Umluft garen. Anschließend leicht abkühlen, das Fruchtfleisch aus den halbierten Topinambur kratzen.

Welsfilet und Topinambur zusammen räuchern bis das Welsfilet eine Kerntemperatur von 62 Grad erreicht hat. Anschließend das Filet kaltstellen.

Mit Sahne und etwas Butter aus dem geräucherten Topinambur ein festes Püree herstellen und mit Zitrone, Salz, Zucker und Pfeffer abschmecken.

Die Zwiebel in Würfel schneiden und zusammen mit etwas Butter anschwitzen. Mit Balsamico ablöschen, weich dünsten und dann abkühlen lassen.

Die Kräuter bis auf ein paar schöne Spitzen grob hacken und zusammen mit dem Schmand, Balsamico und Zwiebeln zu einer Grünen Sauce pürieren. Mit Salz, Zitrone und den anderen Gewürzen abschmecken.

Das Wels Filet in 4 Tranchen portionieren, zusammen mit dem Topinamburpüree, Kräuterspitzen und etwas Zitronenabrieb dekorieren und mit grüner Sauce servieren.



Zum Podcast

