

Pochierter Seeteufel an Erbsenmousse

Ein Gericht für 4 Personen

Zutaten

400 g Seeteufelfilet, ohne Haut, portioniert
Salz und weisser Pfeffer aus der Mühle

Fond

2 dl Wasser
1 dl Weisswein
1/2 dl Rahm
Salz und Pfeffer aus der Mühle
1 Msp. Dill, getrocknet

Fischfond

500 g Fischgräten von Seezunge, Turbot usw.
je 1 Stk. Karotte, Sellerie, Zwiebel, Lauch,
klein gewürfelt
Peterlistängel, Lorbeerblatt,
weisse Pfefferkörner
1 L Wasser
1/2 L Weisswein

Sauce

2 EL Butter
1 EL Mehl
1/2 dl Weisswein
Madras-Currypulver
Rahm
1 EL eiskalte Butter

Erbsenmousse

200 g Erbsen
Bouillon
1/2 Zwiebel, gewürfelt
3 EL Butter
Salz und Pfeffer aus der Mühle
2 EL Crème fraîche



Erbsenmousse

Erbsen in Bouillon garen. Die Zwiebelwürfel in Butter anziehen. Abgetropfte Erbsen zugeben. Crème fraîche zufügen. Aufkochen. Pürieren. Abschmecken.

Seeteufel

Fischfond auf 60 Grad erhitzen. Portionierten Fisch einlegen. Alles wieder auf 60 Grad erhitzen und dort für ca. 4 Minuten halten.

Anrichten

Erbsenmousse auf den Teller geben. Fischstücke auf Mousse platzieren. Mit Currysauce umgiessen.

Zubereitung

Fischfond

Die gut gewässerten Fischgräten in Erdnussöl anziehen. Mit Wasser und Weisswein auffüllen. Die Gemüse und Gewürze zugeben. Aufkochen. 12 Minuten vor dem Kochen halten. Abgiessen.

Sauce

Mehl in heisse Butter geben. Umrühren, bis sich Mehl vom Pfannenboden löst. Mit Weisswein ablöschen, Fischfond, Rahm und Curry unterrühren. Einige Minuten köcheln. Kurz vor dem Servieren Butter unter Schlagen untergeben. Abschmecken.



Heute
kocht für Sie
**Christoph
Hager**

Restaurant Bienengarten
8157 Dielsdorf
Tel. 044 853 12 17
www.bienengarten-dielsdorf.ch

Tipps vom Profi

Das ist venezianischer **Risotto alla Venezia**. Perfekte Schoten von ausgelösten Erbsen mit Salzwasser aufsetzen (500 g Schoten, 1 Liter Wasser,

1,5 TL Salz). Garen. Brühe reservieren, Schoten pürieren. Durch Sieb passieren. Püree mit etwa 2/3 des Suds vermengen. Damit einen **Risotto** ansetzen. Diesem 10 Minuten vor Schluss die blanchierten Erbsen zugeben. Abschme-

cken. Mit Parmesan auftragen. Erbsli mit Zwiebel anziehen. Mit etwas **Hühnerbrühe** aufkochen, pürieren, passieren. Mit zwei, drei Esslöffeln Rahm auffüllen, aufmixen. Gut abgeschmeckt mit drei Pfefferminzblättchen schaumig aufmixen.

Feintrinker

**Rigolo 2011
Castello Colle
Massari
Montecucco**

Hofer Weine Zürich
13,50 Franken
www.hoferweine.ch



Die Früchte des Waldes

Sommer ist die Zeit der leicht trinkbaren Weine. «Plonk» nennen diese die Engländer. Und «Plonk» soll es diesmal sein. Wenn auch nicht aus dem 5-Liter-Karton, sondern «Plonk» aus der Flasche. Er heisst Rigolo und ist ein sehr, sehr ehrbarer Wein zu einem sehr, sehr ehrbaren Preis.

Aus dem Montecucco, einer Appellation in den Maremme, kommt er. Als Verschnitt zwischen Sangiovese-, Montepulciano- und Ciliegiolo-Trauben. Dunkel fliesst er. Tiefschwarz duftet er nach Unterholz, den Früchten des Waldes. Kraftvoll-dunkel

Tiefschwarz duftet er nach Unterholz und den Früchten des Waldes.

schmeckt er. Erst nach Brombeeren, dann nach Amarena-Kirschen und vollreifen Pflaumen, endlich nach geröstetem Kaffee.

Letzteres verrät kräftige Tannine, die ob so viel Fruchtigkeit vergessen gehen könnten. Aber gerade sie sind wichtig. Sie liefern, was man Verdaulichkeit nennt. Was bei all jenen Speisen, die der Rigolo perfekt begleitet, von Belang ist: Grilladen, durchwachsener Schweinshals, Rinderhohrücken, Brustspitz von Kalb und Schwein, Entenbrust.

Und klar: Dieser Wein trinkt sich bei all seiner Fruchtigkeit kühl. Und oft. Und viel davon.

Michael Merz