

Rezepturen

(Rezepturen für jeweils 4 Personen)

RED SNAPPER MIT KARAMELLISIERTEM RHABARBERGEMÜSE - ESTRAGONSAUCE

Zutaten:

400 gr	Red Snapper Filets (oder auch Zander, Seezungenfilets)
350 gr	junger, zarter Rhabarber
80 gr	Zucker
15 gr	Ingwer
120 ml	Granatapfelsaft
2 EL	Schalotte, gehackt
1 Bd	Estragon (wer kein Estragon mag, kann auch Kerbel verwenden)
60 gr	Butter
50 ml	Noilly Prat
200 ml	Rahm
100 ml	Gemüsebouillon
Salz & Pfeffer	

ZUBEREITUNG

Rhabarber putzen und die Haut abziehen. Rhabarber in 6 cm lange und ca. 1cm dicke Streifen schneiden. Ingwer schälen und fein reiben.

Zucker in einer Pfanne golden caramolisieren lassen, Rhabarber und Ingwer in die Pfanne geben, mit dem Granatapfelsaft ablöschen und etwa 3 Minuten dünsten. Rhabarber im Sud zur Seite stellen.

Die Schalotten in 30 gr Butter andünsten, mit Noilly Prat ablöschen und mit der Bouillon und dem Rahm auffüllen. Estragon zugeben und bis zur gewünschten Dicke einköcheln lassen, - wer mag, kann die Sauce auch pürieren und mit Salz & Pfeffer abschmecken.

Fisch in gleich grosse Stücke schneiden und mit Salz & Pfeffer würzen. Mit der restlichen Butter oder Oel in einer Grillpfanne den Fisch rundum braten.

Red Snapper auf vorgewärmte Teller anrichten, mit der Sauce umgiessen und mit den Rhabarbern garnieren. Dazu passen kleine junge Kartoffeln.