



Eglifilet mit Anis aromatisiert und leichter Emulsion von der Chasselas-Traube



Zubereitung Chasselas-Sauce

Schalotten und Champignons in einem Topf mit wenig Olivenöl anschwitzen, Liebstöckel beigeben. Salzen und mit Vier-Pfeffer-Gewürz abschmecken. Mit Chasselas übergießen, um die Hälfte reduzieren lassen, dann Gemüsebouillon dazugeben, erneut um die Hälfte einkochen lassen und am Schluss den Rahm dazugeben. Ca. 10 Minuten köcheln lassen. Sauce durch ein feines Spitzsieb streichen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit einem Spritzer Zitrone und Chasselas verfeinern.

Rezept für 4

Zutaten Chasselas-Sauce

90 g Schalotten, fein gehackt
90 g Champignons
30 g Liebstöckel
4 dl Chasselas-Wein
2 dl Gemüsebouillon
4 dl Vollrahm
Zitronensaft nach Bedarf
Chasselas-Wein nach Bedarf

Zutaten Fenchelpüree

3 grosse Fenchelknollen
Gemüsebouillon nach Bedarf
Pastis nach Bedarf
Zitronensaft nach Bedarf

Zutaten Garnitur

4 Mini-Fenchelknollen
1 Schalotte
Dill

Übliche Gewürze

Salz, Pfeffer
Olivenöl
Chasselas-Wein
Fleur de Sel
Vier-Pfeffer-Gewürz

Zutaten fürs Anrichten

32 Eglifilets



Zubereitung Fenchelpüree

Fenchel in kleine Stücke schneiden, Fenchelherzen für die Garnitur beiseitelegen. Ca. 20 Minuten in Gemüsebouillon ziehen lassen. Durch ein feines Spitzsieb streichen, aufmixen. Nach Bedarf etwas vom Kochjus beigeben. Durch ein Tuch auspressen. Mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft und einem Spritzer Pastis abschmecken. In einen Spritzsack füllen.

Zubereitung Garnitur

Fenchel in Würfelchen von 0,5 cm auf 0,5 cm schneiden. 2 Minuten in kochendem Salzwasser blanchieren, dann in Eiswasser abschrecken. Stängel von den Mini-Fenchelknollen entfernen. Knollen schräg in feine Scheiben schneiden. Stängel in ca. 0,5 cm lange Stückchen schneiden, in kochendem Salzwasser blanchieren, dann in Eiswasser abschrecken. Schalotte klein schneiden. Zarte Dillspitzen für die Garnitur beiseitelegen.

Anrichten

In einem runden Teller die Fenchelwürfel harmonisch anordnen, einen Löffel gehackte Schalotten darüber geben, dann 8 Eglifilets von der Mitte ausgehenden auf dem Teller drapieren. Mit einem Spritzer Weisswein und Olivenöl verfeinern. Mit Salz und Pfeffer würzen. Im Backofen bei 180 Grad ca. 3 Minuten (Heissluft) erhitzen.

Anrichten

Garnieren

3 Tupfen Fenchelpüree auf jedes Eglifilet geben. Mit rohen Fenchelscheibchen und Stängelstückchen garnieren. Dillspitzen darüber geben. Mit Fleur de Sel und Vier-Pfeffer-Gewürz abschmecken. Chasselas-Sauce à la minute aufschäumen und heiss über das Gericht geben.