



# Zugerseerötel an brauner Butter



## Rezept für 4

### Zutaten

4 Zugerseerötel à ca.  
180-220 g, ohne Kopf  
1 kleiner Wirz, nur gelbe  
Blätter  
1 rote Karotte  
1 Pfälzer Karotte  
80 g Butter  
1 Belper Knolle  
Salz  
Pfeffer

### Zubereitung Wirz und Karotten

Den Wirz rüsten und kleinblättrig schneiden. Auf ein ungelochtes Edelstahlblech legen und leicht salzen. In den vorgeheizten Garraum schieben und mit Dämpfen 85 °C während 5 Minuten dämpfen. Aus dem Garraum nehmen und beiseite stellen. Die Karotten rüsten, längs in Streifen schneiden und dann rautenförmig schneiden. Auf ein ungelochtes Edelstahlblech legen. In den vorgeheizten Garraum schieben und mit Dämpfen 90 °C während 6 Minuten dämpfen. Aus dem Garraum nehmen und beiseite stellen.



## Anrichten

# Zubereitung Rötel

Die Rötel innen und aussen salzen und auf ein ungelochtes Edelstahlblech legen. In den vorgeheizten Garraum schieben und mit dämpfen 85 °C während 8 Minuten dämpfen. Aus dem Garraum nehmen und mit einem Spachtel filetieren. Beiseite stellen.

# Zubereitung braune Butter

Die Butter unter ständigem Rühren in einer Pfanne auf dem Herd nussbraun wärmen. Sofort durch ein Sieb und Filterpapier passieren.

Beiseite stellen.

## Anrichten

Das Gemüse mischen und auf vier Teller verteilen. Die Rötel daneben anrichten und mit der braunen Butter übergießen.

Die Belper Knolle darüberhobeln.

# Garstufe Rötel

Mit Vorheizen

8 Minuten | Dämpfen 85 °C

# Garstufe Wirz

Mit Vorheizen

5 Minuten | Dämpfen 85 °C

# Garstufe Karotten

Mit Vorheizen

6 Minuten | Dämpfen 90 °C