

**Leutascher Berglachs mit Blumenkohlpüree, jungem Spinat,
Granatapfelreduktion und Safranschaum**
(für 5 Personen)

ZUTATEN

Berglachs

1,5 kg Berglachs ganz
10 g Butter
Öl
Salz

Blumenkohlpüree

300 g Blumenkohl frisch
¼ l Milch
Salz, Zucker

Spinat

70 g junger Spinat
Salz, Pfeffer, Olivenöl

Granatapfelreduktion

1 Granatapfel
1/8 l Granatapfelsaft
30 g Butter
1 TL Essig (zB Himbeer)
Zucker, Salz, Pfeffer

Nüsse

10 g Nüsse nach Wahl (Erdnüsse, Pistazien, Cashew)
1 EL Hühnereiweiß
Cayenne, Salz, Koriander gemahlen

Safranschaum

1 Schalotte
1 Knoblauchzehe
1/8 l Weißwein, ¼ l Geflügelfond, 1/16 l Sahne
1 EL Risotto
1 EL Sauerrahm
5 Fäden Safran
50 g Butter
Salz, Pfeffer, Zucker

ZUBEREITUNG

Berglachs

Berglachs filetieren, Gräten zupfen und trocken tupfen –bei Zimmertemperatur etwas temperieren lassen. In einer Pfanne Öl leicht erhitzen. Die Fischfilets leicht salzen und auf der Hautseite langsam braten, immer wieder übergießen. Zum Schluss wenden und in der geschäumten Butter ziehen lassen.

Blumenkohlpüree

Blumenkohl fein schneiden und in Milch weichkochen, mit Salz und Zucker abschmecken, mit dem Pürierstab oder mit einem Kutter zu einem feinen Püree mixen.

Spinat

Den Spinat mit Salz, frischem Pfeffer, gutes Olivenöl und etwas Balsamico kurz vor dem Servieren marinieren.

Granatapfelreduktion

Den Granatapfel entkernen, die Kerne in Butter anschwitzen, mit Zucker leicht karamellisieren lassen und mit Granatapfelsaft ablöschen, reduzieren bis das Ganze eine sirupartige Konsistenz hat. Mit Salz, Pfeffer und Essig abschmecken und durch ein feines Sieb passieren.

Nüsse

Die Nüsse in eine Schüssel geben und mit den restlichen Zutaten vermengen – auf ein Backblech geben und für ca. 10 Min. bei 200 °C im Ofen geben. Auskühlen lassen und zum Trocknen auf ein Küchenpapier legen.

Safranschaum

Schalotten und Knoblauch in feine Würfel schneiden, in Butter anschwitzen, Risotto dazu geben und mit Zucker karamellisieren lassen, Safran begeben mit Weißwein ablöschen und vollständig reduzieren lassen. Mit Geflügelfond aufgießen und auf die Hälfte reduzieren lassen, Sahne begeben, einmal aufkochen lassen, mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken; durch ein feines Sieb passieren und mit Sauerrahm schaumig mixen.

Anrichten:

Zuerst wird der Spinat auf dem Teller platziert und das Blumenkohlpüree dazugeben. Dann wird der Fisch darauf platziert und mit dem Safranschaum beträufelt. Am Schluss werden noch die Nüsse über das fertige Gericht gestreut – und fertig ist der leckere Fischsteller.