

Gebratene Äsche mit Thymiankartoffeln und
Zitronen-Sechuanpeffer-Creme



GAGGENAU

Rezept für 4 Personen

Zutaten Äsche:

4 Äschenfilets à je ca. 60 g

50 g Butter

Salz und Pfeffer

Mehl

Zutaten Sauce:

1 kleine Schalotte

5 g Zitronengras

1 dl Noilly Prat

1 dl Hühnerbrühe

1 dl Sahne

1 kl. Zweig Thymian

¼ g Sechuanpfeffer

Salz

1 Spritzer Zitronensaft

Zutaten Kartoffeln:

2 mehlig kochende Kartoffeln

10 g Butter

2 kl. Zweige Thymian

Salz

Zutaten Dekoration:

1 Zucchini

1 Scheibe Hokkaidokürbis

1 dl Hühnerbrühe

20 g Butter

Salz und Pfeffer aus der Mühle

4 lange, dünne Kartoffelscheiben

Öl zum Frittieren

4 Halme Thaischnittlauch

Gebratene Äsche mit Thymiankartoffeln und Zitronen-Sechuanpfeffer-Creme

Zubereitung Äsche: Die Äschenfilets ohne Gräten, aber mit der Haut erst ganz kurz vor dem Braten mit Salz und Pfeffer würzen und dann im Mehl wenden. In einer Pfanne in der aufschäumenden Butter langsam braten.

Zubereitung Sauce: Die Schalotte schälen und fein schneiden, das Zitronengras fein hacken. Beides in einer Pfanne in der aufschäumenden Butter andünsten und mit Noilly Prat ablöschen. Leicht einreduzieren lassen. Die abgezupften Thymianblätter und die restlichen Zutaten begeben und bei kleiner Hitze 15 Minuten kochen. Anschliessend sehr gut mixen und mit Salz, Sechuanpfeffer und dem Zitronensaft abschmecken.

Zubereitung Kartoffeln: Die Kartoffeln schälen, grob schneiden und in reichlich Salzwasser weich kochen. Abschütten und ausdämpfen lassen. Die Butter und die abgezupften Thymianblätter mit einer Prise Salz dazugeben. Mit einer Gabel zerdrücken.

Zubereitung Dekoration: Von der Zucchini und vom Kürbis mit einem Pariserlöffel kleine Kugeln ausstechen. Die Hühnerbrühe in der Sauteuse aufkochen, die Butter und eine Prise Salz dazugeben. Dann darin die Gemüseperlen knackig garen. Die dünnen Kartoffelscheiben um einen Holzlöffel wickeln und in heissem Öl frittieren.

Anrichten: Die Kartoffeln in vier Servierringe drücken, mit den Gemüseperlen umspielen und je ein Äschenfilet daraufsetzen. Den Thaischnittlauch in je eine Kartoffelrolle legen und auf den Fisch legen. Die Sauce sehr schaumig aufmixen und um die Kartoffeln fließen lassen.

Rezept von André Jaeger aus „Süßwasserfang“