

Variation von Jakobsmuschel, Edelfisch und Riesengarnele an zwei Sößchen!

Zutaten:

320 g beliebiger Edelfisch z.B. Zander, Lotte, Heilbutt, Steinbutt u.a.
nach Belieben Zitronensaft
Zitronenzesten
2-3 Zweige Thymian
Salz, Pfeffer

4 große Jakobsmuscheln
4 große Garnelen mit Schalen
Salz, Pfeffer
Butterschmalz

Für das Sößchen vom Krustentier:

Schalen von Garnelen
½ kleines Bund Suppengemüse
3-4 Knoblauchzehen
2 EL Tomatenmark
1 guter Schuss Cognac
100 ml Weißwein
400 ml Krustentier- oder Fischfond
150 ml Sahne
nach Belieben Piri-Piri oder grüne Pfefferkörner
Salz
Olivenöl

Für das weiße Dillsößchen:

1 großes Bund Dill
ca. 130 g Hühnerbrust
2 Eiweiß
400 ml eiskalter Geflügelfond
50 ml Noilly Prat
250 ml Sahne
1 EL Butter

Zubereitung Krustentiersößchen:

Backofen auf 220 Grad vorheizen.

Garnelen schälen, säubern und darauf achten das der Darmfaden gründlich entfernt wird.

Garnelenfleisch beiseite stellen.

Ein Backblech mit Alufolie auslegen und dezent mit etwas Öl bestreichen.

Die Garnelenschalen auf das vorbereitete Backblech geben und im Backofen ca. 15-20 Minuten trocknen bzw. rösten.

Inzwischen das Suppengemüse putzen, waschen und in feine Würfel schneiden.

Knoblauch schälen und grob hacken.

Öl oder Butterschmalz in einem großen Topf erhitzen und die gerösteten Garnelenschalen mit dem

zerkleinertem Suppengemüse und dem Knoblauch kräftig anschwitzen. Das Tomatenmark zufügen und so anbraten das das Tomatenmark bräunlich wird.

Nun mit dem Cognac ablöschen und verdampfen lassen. Den Wein zugeben und reduzieren lassen, erst dann den Fond angießen.

Alles ca 25-30 Minuten köcheln lassen.

Den Topfinhalt durch ein Sieb passieren und die Flüssigkeit erneut zum köcheln bringen. Die Sahne zugeben und einige Minuten weiter reduzieren lassen.

Sauce mit Salz, Piri-Piri oder grünen Pfefferkörnern abschmecken.

Zubereitung Dillsößchen:

Das Hühnerfleisch durch den Fleischwolf drehen oder sehr fein hacken.

Dill waschen und mittel-fein hacken.

Eiweiße zu festem Schnee schlagen.

Das Hühnchenfleisch mit dem Dill und dem Eischnee vermengen.

Den eiskalten Geflügelfond in einen Topf geben und die Hühnchen-Eischnee-Dillmasse hinein geben und langsam erwärmen. Bei mäßiger Hitze ca. 30-40 Minuten leicht sieden lassen.

Flüssigkeit durch ein Tuch passieren.

Noilly Prat und Sahne zugeben und die Flüssigkeit weiter einkochen bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Zum Schluss die Butter einmontieren.

Sauce nach Bedarf mit Salz abschmecken.

Den Fisch waschen, trocknen und portionieren. Mit Salz, Pfeffer und nach Belieben Zitronensaft würzen.

Butterschmalz in einer Pfanne mäßig erhitzen und die Fischportionen unter Zugabe der Thymianzweige und den Zitronenzesten in ca. 3-5 Minuten glasig braten.

Jakobsmuscheln waschen, trocknen, salzen und dezent pfeffern und im heißen Butterschmalz ca. 1 ½ Minuten von jeder Seite kräftig braten. Pfanne von der heißen Platte ziehen und die Muschel weitere 2 Minuten in der Pfanne glasig ziehen lassen. Warm stellen.

Garnelen mit dem Schmetterlingsschnitt versehen, würzen und in ca. 3-4 Minuten aufrecht im Butterschmalz braten. Nach Belieben dezent Knoblauch und Kräuter während des Bratens zugeben.

Muschel, Fisch und Garnele nach Belieben dekorativ z.B. an Blattspinat oder geschmolzenen Tomaten auf Teller anrichten und die Sößchen beidseits des Tellers angießen.

Rezepterstellung: Gabi Schütze