Goldbuttfilet an Champagnersosse
Edelst!

La Mise en Place:

300 g Goldbuttfilets, Pfeffermühle, Fischkräuter, ½ Melone, 1 Schalotte, Butter, 1 dl Champagner, 1 dl Bouillon, 1 dl Halbrahm, 1 dl Champagner, 1 Döschen Lachsrogen

Die Vorbereitung:

Den Fisch mit Pfeffer und Fischkräutern würzen, aufrollen und ins Dampfkörbchen legen. Aus der Melone mit einem Pariserlöffel Kugeln ausstechen und die Schalotte fein hacken.

Die Zubereitung am Herd:

In einer grossen Pfanne Butter schmelzen. Die Schalotte darin dünsten. Mit Champagner löschen und zur Hälfte einkochen. Bouillon zugeben und ebenfalls zur Hälfte einkochen (das Einkochen ist sehr wichtig, da die Sosse sonst zu dünn wird). Das Dampfkörbchen mit dem Fisch in die Pfanne stellen und in acht Minuten zugedeckt dämpfen.
Den Fisch auf einer Platte im Ofen warm stellen.

Die Vollendung:

Halbrahm zum Sud geben und kurz aufkochen. Champagner beifügen. Die Melonenkugeln und Lachsrogen untermischen und nur gerade heiss werden lassen. Mit Pfeffer abschmecken.

Gegen Food Waste:

Die restliche Melone mit etwas Rohschinken als Vorspeise servieren. Der Rest Champagner macht diese Vorspeise perfekt!

Das passt dazu:

Basmati