

Stefan Fuchs, Gasthaus Saalachstuben in Wals-Siezenheim

Reinankenfilets mit sommerlichem Gemüse

Rezept für vier Personen

Geschmorte Cocktailtomaten:

12 Stk. Reife Cocktailtomaten

Neutrales Öl

Meersalz

Lorbeerblatt

Pfefferkörner schwarz

Thymian

Rosmarin

Die Cocktailtomaten vom Strunk entfernen, waschen und auf einem Tuch abtropfen lassen.

In eine Feuerfeste Form geben und mit dem neutralem Öl bedecken. Gewürze & Kräuter dazugeben und je nach Größe ca. bei 180 Grad Umluft ca. 25 Min. zugedeckt schmoren.

Reinanke:

4 Stk. Reinankenfilets sauber entgrätet

Zitronensaft

Meersalz

Butter

Thymian

Die Reinankenfilets würzen auf der Hautseite leicht einritzen (nur die Haut) und bei mittlerer Hitze in einer beschichteten Pfanne vorsichtig Goldbraun braten. Kurz bevor diese soweit sind, wenden und Butter sowie Thymian zugeben.

Artischocken-Bohngemüse:

4 kleine ganze Artischocken vom Bauern

100g Bohnen

100g Zuckerschoten

Etwas Öl (neutrales)

Meersalz

Weißer Pfeffer aus der Mühle

Etwas Sherry

Artischocken putzen, kurz blanchieren, anschließend in kaltem Wasser abschrecken, ebenso die Bohnen sowie die Zuckerschoten

Das Gemüse auf einem trockenen Tuch gut abtropfen lassen.

Artischocken vierteln und goldbraun in der Pfanne anbraten.

Nach ca. einer Min. Bohnen und Zuckerschoten dazugeben und mit anbraten, mit Meersalz & Pfeffer auswürzen und mit 4 cl. Sherry ablöschen.

Ruccolaschaum:

1 Eigelb

1/2 TL Dijon Senf

1-2 cl. Zitronensaft

Meersalz

Cayennepfeffer

40 g Öl

35g Butter

Etwas Ruccolapesto

Eigelb mit Senf, Zitronensaft, Meersalz und Cayennepfeffer in einer Schüssel über einem Wasserbad schön schaumig aufschlagen.

Butter und Öl zusammen schmelzen lassen und langsam in das aufgeschlagene Eigelb hineinrühren und vom Feuer nehmen. Ruccolapesto durch ein feines Sieb in die Masse streichen bis sie sich leicht grünlich verfärbt. In eine Isi-Flasche füllen und 2 Kapseln einschrauben.