

Rotbarschfilet Orly



Materialanforderung für 6 Portionen

900 g Rotbarschfilet

Gewürze: Salz, weißer Pfeffer, Zitronensaft

Garnitur: gebackene Petersilie, Zitronenstücke

Bierteig

250 g Mehl

0,2 l Bier

30 g Öl

2 Stck. Eigelb

2 Stck. Eiweiß

Gewürze: Salz, Zucker

Tomatensoße

80 g Speck

40 g Fett

100 g Mirepoix

40 g Mehl

500 g Tomaten

40 g Tomatenmark

0,75 l Brühe

Gewürze: Salz, weißer Pfeffer, Knoblauch, Oregano, Zucker, Essig, Lorbeerblatt, Basilikum, Thymian

Arbeitsweise

- ① Rotbarschfilet nach 3-S-System vorbereiten.
- ② Filets würzen und säuern, in Mehl wenden.
- ③ Durch den Ausbackteig (Bierteig) ziehen.
- ④ In Fett backen (frittieren).
- ⑤ Auf Gitter abtropfen und trocken auf Papiermanschette anrichten.
- ⑥ Mit gebackener Petersilie und Zitronenstücken garnieren, Tomatensoße extra servieren (à part) oder Fischfilet auf Tomatensoßenspiegel anrichten.

Gebratenes Zanderfilet Doria

Materialanforderung für 6 Portionen

750 g Zanderfilet

80 g Öl

70 g Mehl

100 g Butter

Gewürze: Salz, weißer Pfeffer, Zitronensaft

Garnitur

400 g Salatgurken

60 g Butter

3 Zitronen

1 TL gehackte Petersilie

Gewürze: Salz, weißer Pfeffer

Arbeitsweise

- ① Zanderfilets enthäuten, waschen, evtl. in Tranchen schneiden.
- ② Würzen, in Mehl wenden.
- ③ In Öl kurz und scharf anbraten, Fett abgießen.
- ④ In Butter langsam fertigbraten.
- ⑤ Salatgurken tournieren, in Butter vorsichtig al dente glasieren.
- ⑥ Zitronen filetieren und mit den Gurken kurz anschwanken, mit gehackter Petersilie bestreuen und mit Butter begießen.



Mise en place für Zanderfilet Doria.



Filets in geklärter Butter braten.



Garniturbestandteile über Filets anrichten.