

Gaumen Freude

EINE HANDVOLL BODENSEE



Felchen blau mit Beurre Blanc (weiße Butter)

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

4 Bodenseefelchen gesäubert, trocken gerieben und gesalzen (mind. 10 Min. ruhen lassen)

1 Karotte
1 Frühlingszwiebel
1 Fenchelknolle
½ Lauchstange
¼ l Weißwein

Für die Beurre Blanc:

200 ml Wasser
200 ml Weißwein
50 ml Weißweinessig
150 g Butter gewürfelt
1 Zwiebel
1 Lorbeerblatt
1 Nelke
2 Wacholderbeeren
einige Pfefferkörner
150 g Butter gewürfelt

ZUBEREITUNG

Kasserolle mit Gemüsestreifen und ¼ Liter Weißwein füllen, Felchen darauf legen, mit einem Deckel schließen und bei 90 °C 15 Min. in der Röhre garen (im Dampfgerar 12 Min. bei 80 °C). Nach dem Garen den Fischfond abschütten und beiseite stellen, die Felchen mit den Gemüsestreifen zugedeckt bei 75 °C in der Röhre warm stellen.

Für die Beurre Blanc alle Zutaten in einem Topf leicht köcheln lassen, bis die Flüssigkeit auf 50 ml reduziert ist. Abpassieren und die Butterwürfel in die warme Reduktion rühren. Den Fischfond dazugeben und mit dem Zauberstab aufmixen, mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

Felchen auf Tellern anrichten, mit Gemüsestreifen zudecken und mit der Beurre Blanc übergießen. Heiß servieren.

Restaurant Grüner Baum

Radolfzeller Straße 4 | D-78345 Moos

Telefon +49 (0) 7732 540 77 | www.gruenerbaum-moos.de



**WESTLICHER
BODENSEE**
Konstanz-Bodensee-Hegau
in der Vierländerregion

www.bodenseewest.eu