

Doradenfilets mit pinkem Kartoffelpüree

Zutaten für 2 Personen

400 g Doradenfilets

600 g mehlig kochende Kartoffeln

1 Knolle rote Bete

125 g Butter

100 ml Milch

Salz, Pfeffer und Muskat

Für die Soße:

2 fein gehackte Schalotten

1 Msp. Safranfäden

1/8 L Weißwein

3 EL Quark

1 Eigelb

¼ L Fischfond

Frische Kräuter

Zubereitung

Die Doraden auftauen lassen, abwaschen und mit Küchenpapier trocken tupfen.

Den Weißwein mit den Schalotten und den Safranfäden einkochen. Mit Fischfond auffüllen und einkochen lassen. Die Masse dann durch ein Sieb streichen.

Das Eigelb und den Quark verrühren und zu der Soße geben. Alles zusammen einmal kräftig aufschlagen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Zubereitung

Die Kartoffeln schälen, vierteln und in kochendem Wasser für ca. 25 Minuten kochen lassen. Die rote Bete fein würfeln und in der Zwischenzeit mit der Milch pürieren. Die gekochten Kartoffeln mit der Butter in einen Topf geben und mit einem Kartoffelstampfer zu einem cremigen Püree verarbeiten.

Im Anschluss die pürierte rote Bete dazu geben und gut verrühren.

Die Dorade in etwas Butter auf der Hautseite etwa 2 Minuten scharf anbraten, den Fisch wenden und auf mittlerer Hitze kurz weitergaren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Noch weitere 2 Minuten bei ausgeschalteter Platte ruhen lassen.

Am Ende alles zusammen anrichten.

Unsere Weinempfehlung:

Der fruchtig frische Sauvignon Blanc Kaitui von Markus Schneider.

Guten Appetit!