

# Egli mit Yuzu

## Butterkartoffeln

dg: sg -ssg

2 Personen

320 g Eglifilets

Salz & weisser Sri Lanka-Pfeffer

Geklärte Butter

### Yuzu-Emulsion

1 dl Fischfond oder 2 Klötzli, von la cuisine Zürich

1 EL (13 g) Yuzusaft

30 g Butterwürfel, kalt

2 EL Olivenöl

2 g Yuzu Kosho-Paste, von Shinwazen Zürich

Salz & weisser Sri Lanka-Pfeffer

1 Prise Zucker

### Ein paar Kartoffeln dressiert

Butter

1 handvoll Schnittlauchröllchen

Fleur de sel

Kartoffeln in Salzwasser garen, in Butter schwenken, warmstellen.

Kurz vor dem Servieren Schnittlauchröllchen darüber geben.

Eglifilets mit V-Schnitt entgräten, salzen & pfeffern.

Ofen oder Holdomat mit zwei Teller auf 70 Grad vorheizen.

Reduzierten Fischfond mit Yuzusaft nochmals leicht reduzieren. Olivenöl und Butterwürfel zugeben, schmelzen und im gleichen mit dem Stabmixer zu einer Emulsion mixen. Abschmecken mit Yuzu Kosho, Salz & Pfeffer und 1 Prise Zucker. Warmstellen.

Eglifilets auf der Hautseite in kalter Bratpfanne mit wenig geklärter Butter zügig schmelzen und 1 bis 2 Minuten anbraten. Auf die hautlose Seite wenden und kurz weiterbraten.

Fisch mit Yuzu-Emulsion und Butterkartoffeln (Schnittlauch und Fleur de sel nicht vergessen) auf den vorgewärmten Tellern servieren.