

Zander- und Rotbarbenfilets auf Mönchsbarth und frischen Morcheln

Bruno Hurter

Marina Gastro, Ristorante al Porto, Lachen SZ

dg: ssg

Das al Porto liegt mitten an einem der schönsten Flecken am Zürichsee. Bruno Hurter erreichte mit der Schweizer Nationalmannschaft den Weltmeistertitel an der Kochkunstausstellung IGEHO 1993.

4 Personen

2 Kg grobes Salz und etwas Wasser
400 g Barba dei Frati - Mönchsbarth
200 g frische Morcheln
4 Tranchen Serano-Rohschinken
Frische Kräuter wie Kerbel, Schnittlauch, Liscio
3 EL Olivenöl
wenig Zitronensaft
Salz & Pfeffer
280 g Zanderfilets
280 g Rotbarbenfilets
Olivenöl, zum Bepinseln
2 Schalotten, kleingewürfelt
1 dl Chardonnay
30 g Butterflocken, eiskalt
Balsamico TRADIZIONALE „Ciliegio“ 20-jährig

Vorbereitung 25 Minuten

Ein altes Kuchenblech bis zur halben Höhe mit Salz bedecken, mit Wasser bespritzen, glattstreichen und fest andrücken. Bei 220 Grad im Ofen eine Stunde trocknen. Mönchsbarth-Wurzeln abschneiden, waschen und trocknen. Die Morcheln halbieren evtl. vierteln, gut waschen und trocknen. Den Rohschinken knusprig braten. Warmstellen. Kräuter feinschneiden, mit 3 EL Olivenöl und einigen Tropfen Zitronensaft verrühren, salzen & pfeffern. Die Fischfilets nur mit Olivenöl bepinseln und leicht würzen.

Die Fischfilets auf den heissen Salzstein legen und im Ofen 1 bis 2 Minuten garen. Etwas Olivenöl leicht erhitzen, die Schalotten darin schwenken, Morcheln begeben und kurz anziehen. Den Mönchsbarth zufügen, anziehen, salzen & pfeffern. Mit Chardonnay ablöschen und leicht einreduzieren. Die Butterflocken einschwingen. Den Mönchsbarth auf vier Tellern anrichten. Je ein Fischfilet darauf legen, mit Kräuter-Olivenöl und TRADIZIONALE beträufeln. Den knusprigen Rohschinken darauf legen.

Tipp

Anstelle Serano-Rohschinken kann man Bündner Rohschinken verwenden.