Saint-Pierre Filets à la Vodka

dg: ssg

Erst die Filets auslösen, den Fumet bereiten, danach das Gemüse mit seinem Jus, alsdann die Fischfilets sowie die Sauce.

2 Personen

1 Saint-Pierre à 700 g
**Fumet de poisson konzentriert, selbst oder von a cuisine
5 cl *Gemüse-Jus
60 g Butter demi-sel
1 EL Kräuter-Vodka, z. B. Petrossian

Die Filets auslösen, Gräte, Parüren und Haut für den Fumet aufbewahren.
Nervenfasern am Schwanzende und Rückenkamm entfernen.
Mit den Karkassen das **Fumet-Konzentrat bereiten, welche man für den *Gemüsejus und die Garnitur benötigt.

Ofen auf 240 Grad U/Oberhitze vorheizen.
Eine Gratinform einbuttern, die Filets mit der „Ex-Hautseite" nach unten einlegen, mit 3 Esslöffel *Gemüsejus 6 Minuten backen.
Inzwischen den restlichen Gemüsejus auf kleiner Flamme erwärmen, die Butterwürfel mit dem Schneebesen kräftig einschlagen, bis die Sauce die gewünschte Konsistenz erreicht. Den Vodka zugiessen.
Die Fischfilets auf vorgewärmten Tellern anrichten, mit der Gemüsegarnitur umgeben und mit Sauce nappieren. Sofort servieren.

***Gemüsejulienne mit Gemüsejus**
2.5 dl **Fumet de poisson
60 g Butter demi-sel
200 g Rüebli, in Julienne
100 g Lauch, in Julienne
50 g Fenchel, gescheibelt
50 g Selleriezweig, in Julienne
30 g Rübe (Navet), Julienne
1 EL Liscio (Blattpeterli), gehackt
1 Prise Salz
1 Prise Zucker
1 MS Cayenne

Den Fumet mit der Butter auf schwacher Hitze in einer grosse Sauteuse erwärmen, verrühren. Rüebli zugeben, 2 Minuten danach die Rübe, Lauch und Fenchel. Nach 3 Minuten den Sellerie. 3 Minuten kochen, dann mit Salz, Zucker und Cayennepfeffer würzen. Mit Liscio bestreuen und die Hitze ausschalten.
Das Gemüse im Sieb über einer Schüssel abtropfen lassen. Den gesammelten Jus fürs Fischgaren und die Sauce beiseitestellen.

5 dl Fumet de poisson-Konzentrat (viele Gräte mit wenig Wasser)
300 g Fischparüren, grob zerkleinert
1 Knobli ungeschält, gequetscht
1 kleine Zwiebel, grossgeschnitten
50 g weisse Champignon, grobgehackt
1 Gewürznelke
25 g Rüebli, gehackt
Mittlerer Lauch, das Weisse, gehackt
Halber Stangensellerie, gehackt
2 EL Olivenöl
2.5 dl Chardonnay, nonbarrique
5 dl Wasser
1 Bouquet garni mit 1 Lorbeerblatt, 1 Thymzweig, 3 Peterlistengel, 1 Estragonzweig
Salz & 5 schwarze Pfefferkörner
1 Viertel Zitrone, Saft
1 Prise Zucker

Die Gewürznelken in die Zwiebel stecken.
Parüren, Gemüse, Pilze und Knobli in einer Pfanne in Olivenöl kurz anschwitzen.
Zwiebel und das Bouquet garni zugeben, Weisswein und Wasser zugiessen. Max. 20 Minuten auf mittlere Hitze köcheln, zu langes Kochen verleiht der Bouillon Säure. Jeweils den Schaum abschöpfen. Durch ein Sieb passieren und den Fond wieder erhitzen, leicht würzen, Zitronensaft zugeben. Auf 2.5 dl reduzieren, nochmals durch ein feines Sieb passieren.