



CLUB KOCHENDER MÄNNER  
4310 RHEINFELDEN

## Loup marin aux ognions nouveaux et betterave rouge

\*\*\*\*\*

### Coniglio con le noci

\*\*\*\*\*

### Cantuccini-pudding mit Kaffeesauce

#### Zutaten:

#### Zubereitung:

#### Loup marin aux ognions nouveaux et betterave rouge

400 g	Steinbeisser	
8 Stk.	Frühlingszwiebeln	
3 Stk.	Randen	gekocht

Die Fischfilets in Stücke von ca. 100 g schneiden und diese wiederum in zwei flache Tranchen teilen. Die Frühlingszwiebeln rüsten und in etwas Salzwasser blanchieren. Die Randen schälen und in Scheiben und Stäbchen schneiden.

2 dl	Rotwein
3 EL	Weinessig

30 g der Randen in 2 dl Rotwein und 3 EL Weinessig ziehen lassen. Einköcheln auf sirupartige Konsistenz. Den Fisch in etwas Salzwasser oder über Dampf zwei Minuten pochieren.

80 g	Butter
	Salz, Pfeffer
20 g	Butter

Der Weinreduktion unter heftigem Schlagen die eiskalten Butterflocken untermischen. Mit Salz und Pfeffer aus der Mühle abschmecken.

Randen und Frühlingszwiebeln separat in je 10 g Butter glacieren.

Serviert wird das Gericht auf sehr heißen, flachen Tellern. Eine Fischtranche wird mit etwas heißen Randenscheiben belegt, mit einer zweiten Fischtranche zugedeckt und diese wiederum mit den Frühlingszwiebeln dekoriert. Etwas Rotweinsauce dazugießen, heiße Randenstäbchen in #-Form auf dem Teller drapieren.