



Fischzöpfchen auf Riesling-Sahne mit Kohlrabi-Spaghetti

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 25m
- **Zubereitungszeit:** 30m
- **Fertig in** 55m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '55', 'cook_time' : '30m', 'prep_time' : '25m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Hübsch anzusehen, ein leichter, toller Fischteller mit Spaghetti

Zutaten

- Für die Fischzöpfchen:
- 600 g Rotbarschfilet in 2 cm breiten und langen Streifen
- 250 g Lachsfilet in 2 cm breiten und langen Streifen
- 1 mittelgroße Zwiebel, gewürfelt
- 40 g kalte Butter
- Saft 1/2 Zitrone
- Salz, Pfeffer
- Für das Gemüse:
- 2 große, holzfreie Freiland Kohlrabi
- 1 kleine, fein geschnittene Zwiebel
- 1 kleiner frischer Romanesco in Röschen geschnitten
- 2 El gehackte Petersilie
- Etwas Butter
- Salz, Pfeffer, etwas geriebene Muskatnuss
- Für die Riesling - Sahne:
- 3/8 trockener Riesling
- 100 ml Sahne
- 50 ml Crème fraîche
- 30 g kalte Butter
- Saft 1/2 Zitrone
- Salz, Pfeffer

Zubereitungsart

Schritt1

Vorgehensweise in folgenden Schritten.

Schritt2

Die Vorbereitungen:

Schritt3

Den Fisch waschen, trocken tupfen, ev. Gräten ziehen und in lange, 2 cm breite Streifen schneiden.

Schritt4

Daraus Zöpfe flechten, die Enden mit Zahnstochern befestigen.

Schritt5

(p.P. 2 Rotbarschstreifen - 1 Lachsstreifen)

Schritt6

Salzen, pfeffern und mit Zitronensaft beträufeln, marinieren.

Schritt7

Das Gemüse:

Schritt8

Den Romanesco in Röschen in kochendem Salzwasser

Schritt9

2 - 3 min. „bissfest“ blanchieren, in kaltem Wasser abkühlen.

Schritt10

Vor dem Servieren in brauner Butter anschwanken.

Schritt11

Den Kohlrabi schälen und durch die "Legumette" geben, bzw. in recht dünne, lange Streifen schneiden. Die Zwiebel in Butter glasig andünsten.

Schritt12

Die Kohlrabi Streifen dazu geben, salzen, pfeffern und bei geschlossenem Deckel 2 - 3 min. „bissfest“ dünsten, garen.

Schritt13

Die gehackte Petersilie unterschwenken.

Schritt14

Die Fischzöpfchen:

Schritt15

Die Zwiebeln in etwas Butter glasig angehen lassen, den Topf zurückziehen und die Zöpfchen einlegen.

Schritt16

Mit dem Weißwein aufgießen und bei geschlossenem Deckel

Schritt17

4 - 5 min. leise pochieren.

Schritt18

Prüfen, nicht übergaren, recht glasig lassen, denn sie müssen ja zunächst noch warm gehalten werden.

Schritt19

Die Riesling - Sahne:

Schritt20

Den Pochierfond mit der Sahne und Crème fraiche verkochen, auf die benötigte Menge reduzieren lassen.

Schritt21

Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft nachschmecken und kurz vor dem Servieren mit kalter Butter schaumig „aufmixen“, nicht mehr kochen lassen.

Schritt22

Anrichtevorschlag:

Schritt23

Auf vorgewärmten Tellern ,zunächst die Kohlrabispagetti mit einer Fleischgabel zu einem Bouquette gedreht placieren. Die Fischzöpfchen mittig die placieren.

Schritt24

Die Riesling - Sahne angießen oder überziehen und die Romanesco Röschen dekorativ verteilen.

Schritt25

Dazu passt Wildreis Risotto in einem Timbale, kleine gebutterte Kartoffelchen, aber auch Teigwaren.

Rezeptart: Warme Fischgerichte

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/fischzoepfchen-auf-riesling-sahne-mit-kohlrabi-spaghetti/>