

Savarin von Edelfischen mit Rauchlachs und Kaviar, auf Kressesauce

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 35m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : ' ' });
```

Wie aus der Sterneküche, sieht toll aus und dabei einfach und schnell gekocht.

Zutaten

- Für die Edelfischfarce:
- 200 g Edelfischfilet, küchenfertig ausgelöst
- (Geht mit frischem Steinbutt, Heilbutt, Seezunge oder Lachs)
- Die Fischgräten
- 1/8 l trockener Weißwein
- 130- 150 ml flüssige Sahne
- 2 El geschlagene Sahne
- 1 El kalte Butter
- Salz, Pfeffer, oder etwas gemahlene Chilischote
- 1 Spritzer Zitronensaft
- 100 g helles Suppengemüse, geputzt, gewaschen, in groben Würfeln aus: Zwiebeln, Möhren, Knollensellerie und Lauch
- 1 El Sonnenblumenöl
- 80 g edler Rauchlachs in Scheiben
- 150 g Kaviar
- Für die Kressesauce:
- 40 g frische Kresse
- 1 El Petersilie
- 1 kleine Handvoll Blattspinat
- 3 El Sahne
- 1 Becher saure Sahne oder Crème fraîche
- Etwas Zitronensaft
- 1 El kalte Butter
- Salz, Pfeffer

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorbereitungen:

Schritt2

Zunächst die Fischgräten waschen und klein schneiden.

Schritt3

Das Suppengemüse mit den Fischgräten in etwas Öl glasig anschwitzen und mit dem Weißwein und etwas Wasser bedecken. Leise ca. 15 min. auskochen lassen, danach durch ein feines Küchensieb passieren, bereit stellen.

Schritt4

Die Savarin - Förmchen mit flüssiger Butter ausstreichen.

Schritt5

Die Farce:

Schritt6

Die ausgelösten, gewaschenen, gut gekühlten Fischfilets in grobe Würfel schneiden. Salzen, pfeffern, mit etwas Zitronensaft marinieren und in den Küchenmixer geben.

Schritt7

Zunächst leicht „anmixen“, dann nach und nach die eiskalte, flüssige Sahne dazu geben, einarbeiten. Zu einer glatten, cremigen Farce pürieren, anschließend durch ein feines Küchensieb streichen. Nachschmecken, wieder einige Minuten kühl stellen dann mit einem Kochlöffel die geschlagene Sahne unterheben.

Schritt8

Bündig in die Savarin - Förmchen füllen, etwas aufstoßen, damit sich keine Luftblasen bilden können.

Schritt9

Jedes Förmchen in Alufolie einschlagen und nebeneinander in einen ausreichend großen Topf setzen.

Schritt10

2 cm hoch mit heißem Wasser aufgießen und für ca. 8 - 10 min. in den auf 180° C vorgeheizten Backofen schieben.

Schritt11

Danach prüfen, stürzen, etwas „ausruhen“ lassen, warm halten.

Schritt12

Die Kressesauce:

Schritt13

Den Fischfond mit dem Spinat, der Kresse und der Petersilie auf kochen und mit der Sahne und der sauren Sahne auf die benötigte Menge reduzieren.

Schritt14

Mit dem Küchenmixer alles pürieren und mit einem Spritzer Zitrone, Salz und Pfeffer würzen. Kurz vor dem Anrichten etwas kalte Butter untermixen, nicht mehr kochen lassen.

Schritt15

Anrichtevorschlag:

Schritt16

Die gestürzten Savarins auf einem Soßenspiegel „mittig“ anrichten.

Schritt17

1- 2 dünne, zur Rose gedrehten Scheiben Lachs in die Mitte geben. Einen Tupfer Kaviar obenauf placieren und ev. mit einigen Dillspitzen und etwas frische Kresse ausgarnieren.

Schritt18

Ev. mit 1 kleinen Timbale Basmati - Reis oder einem

Schritt19

Blätterteig - Fleuron ergänzen.

Rezeptart: Warme Fischgerichte **Tags:** kaviar, rauchlachs

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/savarin-von-edelfischen-mit-rauchlachs-und-kaviar-auf-kressesauce/>