Seewolf im Serrano Schinken – Wirsingmantel auf gelbem Paprikaschaum

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 25m
- **Fertig in** 40m

window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '40', 'cook_time' : '25m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });

Eine interessante geschmackliche Verbindung:!

Zutaten

- 700 - 800 g frisches Seewolf Filet
- 200 g dünn geschnittenen Serrano Schinken
- 1 kleiner Kopf junger Wirsing
- 2 gelbe Paprikaschoten
- 3 - 4 Schalotten, gewürfelt
- 1/4 l trockener Weißwein
- 1/4 l Crème fraiche
- 1 El Butter
- Gewürze

Zubereitungsart

Schritt1

Vorgehensweisen in folgenden Schritten:

Schritt2

Die Vorbereitungen:

Schritt3

Den Wirsing putzen und von den harten, grünen Außenblättern befreien. Halbieren und in kochendem Salzwasser ca. 3 - 4 min. blanchieren. In Eiswasser abkühlen, die dicken Strünke heraus schneiden.

Schritt4

Den Seewolf: säubern – säuern – salzen.

Schritt5

Der Länge nach auslösen und mit ein wenig Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft würzen.

Schritt6

Die Stränge nunmehr in Serrano Schinken einrollen und auf den ausgelegten Wirsingblättern placieren.

Schritt7

Fest in den jungen Wirsingblättern einrollen und in eine gebutterte, feuerfeste Form setzen.

Schritt8

Für 15 - 20 min. in den auf 180 ° C vorgeheizten Backofen schieben. Danach prüfen, nicht übergaren, leicht glasig halten.

Schritt9

Der gelbe Paprikaschaum:

Schritt10

Die geputzten, entkernten Paprika in grobe Würfel schneiden Butter und mit den gehackten Schalotten, 4 - 5 min. anschwitzen, salzen, pfeffern.

Schritt11

Rosenpaprika nach Geschmack hinzufügen und dann mit Crème fraiche aufgießen, 4 - 5 min. köcheln lassen.

Schritt12

Mit dem "Zauberstab" fein pürieren, ev. passieren, nachschmecken und nicht mehr kochen lassen.

Schritt13

Anrichtevorschlag:

Schritt14

Die Teller mit dem "luftig aufgemixen" Paprikaschaum "ausspiegeln".

Schritt15

Den Seewolf in 2 - 3 cm dicke Medaillons schneiden, auf dem Paprikaschaum anrichten.

Schritt16

IEine interessante, geschmackliche Verbindung zwischen:

Schritt17

Fisch, Schinken, junger Wirsing und dem Paprikaschaum ist entstanden..

Schritt18

Gerne ergänze ich noch mit: 1 - 2 glacierten, ganzen Frühlingsmörchen, 1 - 2 Romanesco Röschen zu einem bunten, appetitlichen Bild.

Schritt19

Dazu reiche ich wilden Reis - Risotto sowie ein Glas trockenen Weißburgunder.

Rezeptart: Warme Fischgerichte **Tags:** edel, schick, schmackig

https://www.gekonntgekocht.de/rezept/seewolf-im-serrano-schinken-wirsingmantel-auf-gelbem-paprikaschaum/