

Suprême von Meeresfrüchten auf Pilzblättertartig in Chablis

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 30m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 50m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '50', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '30m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Ein Supreme, das „Edelste aus Fluss und Meer“ für den besonderen Anlass

Zutaten

- Für das Suprême von Meeresfrüchten:
- 2 Seesunge oder Limandes à 450 - 500 g
- 200 - 250 g Lachfilet
- 8 Stück grosse Jacobsmuscheln
- 12 Stück Krebschwänze
- 3/8 l Chablis
- Salz, Pfeffer
- Für den Pilzblättertartig:
- 100 g T.K. Blättertartig
- 150 g Steinchampignons, geputzt, klein gewürfelt
- 3 - 4 Schalotten, fein geschnitten
- 1 El gehackte Petersilie
- 1 Eigelb, verklappert
- Für die chablis Soße:
- 1 Glas guter Fischfond aus dem Supermarkt
- 1/2 Becher Sahne
- Butter
- 50 g Mascarpone
- 8 Stück Spitzmorcheln
- 12 Stangen grüner Spargel

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorbereitungen:

Schritt2

Den aufgetauter Blätterteig ein wenig dünner ausrollen und kreisrund ausstechen. (Durchmesser ca.10 cm)

Schritt3

Die Eigelbe mit etwas Wasser verquirlen und die Blätterteigböden einstreichen, mit einer Tischgabel einige Male einstechen, nach Herstellervorschrift abbacken.

Schritt4

Die Spitzmorcheln in kaltem Wasser einweichen und anschließend kurz mit einigen Zwiebelwürfeln anschwitzen. Mit dem „Einweichwasser“ aufgießen und 4 - 5 min. köcheln..

Schritt5

Den grünen Spargel nur im unteren Drittel schälen, „al dente“ blanchieren, halbieren.

Schritt6

Die Krebschwänze in etwas Chablis und Fischfond legen, nur erhitzen.

Schritt7

Die Duxelle:

Schritt8

2 Schalotten in etwas Butter glasig angehen lassen. Die sauber geputzten Champignons klein würfeln zu den Schalotten geben.

Schritt9

Mit Salz und Pfeffer würzen, 3 - 4 min. zusammen verkochen, .etwas gehackte Petersilie dazu geben

Schritt10

Nunmehr die "Duxelle Masse" 1 cm dick auf die Blätterteigböden streichen.

Schritt11

Die Jacobsmuscheln:

Schritt12

Die Jacobsmuscheln mit Salz und Pfeffer würzen und in "Nussbutter" kurz für 1 - 2 min. auf jeder Seite bei mäßiger Hitze braten.

Schritt13

Farbe nehmen und in der noch heißen Pfanne ausruhen lassen

Schritt14

Die Seezungenfilets:

Schritt15

Die Seezungenfilets dritteln, zusammenlegen und das Lachsfilet in

Schritt16

3 - 4 gleichmäßig große Stücke schneiden.

Schritt17

In eine gebutterte feuerfeste Form mit fein geschnittenen Schalotten setzen, würzen und mit dem Chablis angießen.

Schritt18

Mit Alufolie verschließen, m Backofen bei 180 ° C ca. 6 - 7 min. "glasig garen".

Schritt19

Die Soße:

Schritt20

Den Fischfond mit dem austretenen Pochierfond, dem Chablis und etwas Mascarpone auf die benötigte Menge reduzieren, nachschmecken und mit etwas kalter Butter aufmontieren.

Schritt21

Nicht mehr kochen lassen.

Schritt22

Anrichtevorschlag:

Schritt23

Den Blätterteig mit der „Pilz Duxelles "mittig" auf dem Teller setzen.

Schritt24

Den Lachs, die Jacobsmuscheln, die Krebschwänze, Spitzmorcheln, Spargel und Seezunge dekorativ darüber verteilen,

Schritt25

Wenig Chablis Soße angießen und den Rest à part reichen.

Schritt26

Ein wunderschönes Bild ist entstanden, wobei der Blätterteig lediglich eine leichte Beilage zu diesem eleganten Gericht bilden soll.

Rezeptart: Warme Fischgerichte **Tags:** duxelles

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/supreme-von-meeresfruechten-auf-pilzblaetterteig-in-chablis/>