

Rosmarin Wels mit Hokkaido Mousse und roten Rüben

Zutaten für 4 Portionen:

3 Dosen Hink Wels in der Dose, 115g
500g Hokkaido Kürbis gewürfelt (mit Schale)
2 Blatt Gelatine
1/4 Liter Obers, geschlagen
1 EL Balsamicoessig weiß
1 Stück Sternanis
1 kleines Stück Zimtrinde
2 Stück rote Rüben gekocht
2 EL Walnussöl
1 EL Balsamicoessig rot
1 EL Tafelkren
Etwas Salz und Pfeffer aus der Mühle
Etwas frischen Rosmarin



Zubereitung:

- Schritt 1:** Den gewürfelten Hokkaido mit dem weißen Balsamicoessig, Sternanis, Zimtrinde und einer Prise Salz weichkochen. (die Wassermenge im Topf sollte die Kürbisstücke gerade bedecken)
Anschließend ganz fein pürieren.
- Schritt 2:** 2 Blätter Gelatine in kaltem Wasser einweichen und anschließend ausdrücken. Die eingeweichte Gelatine im warmen Kürbispüree auflösen und anschließend auskühlen lassen.
1/8 Liter geschlagenes Obers unterheben und anschließend das Kürbismousse ca. 3 Stunden kühl stellen.
- Schritt 3:** Die roten Rüben in dünne Scheiben schneiden und mit dem Walnussöl, dem roten Balsamicoessig und etwas Salz und Pfeffer marinieren.
- Schritt 4:** Die Welsfilets aus der Dose nehmen und mit dem Öl aus der Dose und etwas frischem Rosmarin für 10 Minuten im Backrohr bei 70°Grad leicht anwärmen.
- Schritt 5:** 1/8 Liter geschlagenes Obers mit dem Tafelkren und etwas Salz vermengen
- Anrichten:** Die roten Rüben auf die Teller legen. Aus dem Kürbismousse mit einem Esslöffel Nockerl ausstechen und gemeinsam mit den Fischfilets anrichten. Zum Schluss den Krenschaum darauf setzen und beliebig garnieren.

