

Rotzungenfilet mit glasiertem Orangen-Rosmarin-Fenchel und süßem Maisschaum

Zutaten für 4 Personen

4 Filets von der Rotzunge, à 100 g
4 Weißbrotscheiben, 1/2 cm dick
1 EL Olivenöl
4 Kerbelzweige
1 Fenchel
Saft von 1 Orange
1 kleiner Rosmarinzweig
3-4 EL Olivenöl
Pfeffer und Salz
1 frischer Maiskolben
2 Schalotten
2 Knoblauchzehen
1 Thymianzweig
1 Lorbeerblatt
300 ml Geflügelfond
100 ml Milch
100 g Rahm
1 EL Limettensaft
2 EL Butter
2 EL Olivenöl

Den Ofen auf 125 °C vorheizen.

Den Fenchel in 2 Längsstücke schneiden und mit der Schnittseite nach unten in eine ofenfeste Form legen. Mit Salz würzen und Olivenöl und Orangensaft dazugeben. Den Rosmarin in die Flüssigkeit neben den Fenchel legen. Das Ganze mit Alufolie abgedeckt im Backofen etwa 1 Stunde backen, bis der Fenchel weich ist. Für etwa 1/2 Stunde beiseite stellen. Anschließend den Strunk vom Fenchel ausschneiden und den restlichen Fenchel in etwa 1 cm große Stücke schneiden. Den Rosmarin aus dem Backfond herausnehmen und die Fenchelstücke wieder dazugeben.

Eine Maiskolbenhälfte in gesalzenem Wasser etwa 30 Minuten kochen, abgießen und mit einem scharfen Messer die Maiskörner abschneiden. Der Mais kann auch schon vorher zubereitet werden, sollte dann im Kühlschrank aufbewahrt werden.

Für die Sauce Schalotten und Knoblauch, fein hacken und mit 1 Esslöffel Olivenöl bei mittlerer Hitze anschwitzen, den Geflügelfond und die Kräuter dazugeben und einige Minuten köcheln. Milch und Rahm dazugeben und weitere 10 Minuten köcheln lassen. Von der anderen Maiskolbenhälfte die Körner abschneiden und mit der Sauce in einem Mixer 1-2 Minuten mixen, kalte Butter und Olivenöl dazugeben und noch mal durchmixen.

Anschließend durch ein feines Sieb passieren und mit Pfeffer, Salz und Limettensaft abschmecken. Die Sauce soll leicht und schaumig sein.

Die Rotzungen-Filets auf die Weißbrotscheiben legen und das Brot entsprechend der Filetgröße zuschneiden, mit Salz würzen. In einer Antihaftpfanne die Filets mit dem Brot nach unten in Olivenöl anbraten. Dabei vorsichtig die Hitze kontrollieren, damit das Brot nicht verbrennt. Wenn das Brot goldbraun und knusprig ist, die Filets noch einmal kurz von der anderen Seite anbraten und anschließend gleich servieren.

Auf vorgewärmten tiefen Tellern das Fenchel- und Maisgemüse mittig platzieren. Die Maissauce noch einmal aufschäumen und über das Gemüse nappieren. Die Rotzungen-Filets mittig darauf platzieren. Mit ein paar Tropfen Olivenöl und Kerbel garnieren und servieren.

Weintipp: Dazu passt ein vollmundiger Weisswein aus dem Waadt, eine Spezialität aus dem Wallis oder ein Weisser aus dem Rhônethal.

Aus unserem Sortiment:

Vully Chasselas, Jean-Daniel Chervet

**Heida, Réserve des Administrateurs, Cave St. Pierre
Château d'Aigueville, Rhône**