

Dorade, Kartoffel-Creme, Käse-Schaum, Salat, Pancetta

Für zwei Personen

Für die Kartoffelcreme:

5 gr. mehligk. Kartoffel	200 ml Sahne	100 ml Milch
100 g Butter	Muskatnuss	Zucker
Salz	Pfeffer	

Für die Dorade:

1 Dorade	1 Zitrone, Abrieb	100 g Zucker
200 g Salz		

Für den Schaum:

1-2 EL Ziegenfrischkäse	50 g kalte Butter	200 ml Sahne
150 ml Weißwein	150 ml Geflügelfond	Salz, Pfeffer

Für den Pancetta:

300 g dünn geschnittenen Pancetta

Limoncello-Vinaigrette:

1 Zitrone, Abrieb, Saft	1 Orange, Saft	1 TL Limoncello
1 TL Honig	1 EL Senf	50 ml Öl
Chili	Salz	Pfeffer

Fenchel-Trevisiano-Salat:

$\frac{1}{2}$ Fenchel	2 Radicchio Trevisiano	1 Orange, Filets
-----------------------	------------------------	------------------

Für die Kartoffelcreme:

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Die Hälfte der Sahne steif schlagen. Kartoffeln schälen, in Salzwasser weich kochen, abgießen und durch eine Kartoffelpresse drücken.

Anschließend mit Sahne, Milch und Butter zu einer cremigen Konsistenz verarbeiten. Mit Muskat, Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken und warm halten. Vor dem Servieren die geschlagene Sahne unter die Kartoffelcreme heben.

Für die Dorade:

Salz, Zucker und Zitronenabrieb mischen.

Dorade filetieren, dabei Haut und Gräten entfernen. Doradenfilets mit der Salz-Zucker-Mischung rundum einreiben und für etwa 15 Minuten im Kühlschrank beizen. Anschließend gründlich abspülen, trocken tupfen und kurz vor dem Servieren mit dem Flambierbrenner goldbraun von beiden Seiten abflämmen.

Für den Schaum:

Weißwein und Geflügelfond auf die Hälfte einkochen lassen. Sahne hinzufügen und leicht köcheln lassen. Ziegenfrischkäse einrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit einem Pürierstab mit Butter und kalter Sahne luftig aufschäumen.

Für den Pancetta:

Die dünnen Scheiben Pancetta auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und im Ofen bei 180 °C (Umluft) 10-12 Minuten knusprig backen. Danach auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Limoncello-Vinaigrette:

Limoncello in einen Topf geben und flambieren. Zitronen- und Orangensaft, Zitronenabrieb, Honig, Chili, Senf, Salz und Pfeffer zugeben und verrühren. Das Öl langsam einlaufen lassen und zu einer Emulsion aufschlagen.

Fenchel-Trevisiano-Salat:

Fenchelfinger dünn aufschneiden. Blätter des Trevisiano lösen und ausstechen. Orange filetieren und alles mit der Limoncello-Vinaigrette marinieren.

Luisa Wendt am 26. November 2025