



Restaurant
Natur erleben & genießen

Kölner Straße 6 · 53489 Sinzig
info@vieux-sinzig.com · www.vieux-sinzig.com
Tel. 0 26 42 - 4 27 57 · Fax 0 26 42 - 4 53 01

Doradenfilet mit Maronen-Crème und Trüffel Blattspinat

Für 4 Personen

480 g	Doradenfilet mit Haut (4 Stück à 120 g)	Die Doradenfilet würzen. Die Haut in Mehl stippen. Kurz vor dem Servieren auf der Haut in Olivenöl einseitig anbraten. Kerntemperatur 55°.
1 El.	Mehl	
	Meersalz	
	Pfeffer	
	Olivenöl	
	Spinatblätter	Die Spinatblätter knackig in Butter dünsten. Würzen.
200 g	Butter	
20 g	Meersalz	
	Muskatnuss	
	Maronencreme mit Trüffel	Für die Maronencreme die Karotten, Schalotten und Zwiebeln kurz in Butter andünsten. Mit Gemüsfond, Maronen und Kräuterbouquet eine Stunde köcheln lassen. Gemüse und Kräuterbouquet mit einem Schaumlöffel herausnehmen und die Maronen aufbewahren.
125 g	Maronen, geschält und leicht geröstet	
	Gemüsfond	
	Zwiebel, geviertelt	
350 ml	Karotte, geviertelt	
40 g	Schalotte, geviertelt	Die gekochten Maronen mit dem Fond pürieren. Durch ein Haarsieb streichen. In einem Topf mit Sahne erhitzen. Konsistenz prüfen evtl. reduzieren. Vor dem Servieren mit Butter montieren. Abschmecken.
40 g	Bouquet Garni, klein	
40 g	(Stange vom Bleichsellerie, das Grüne vom Lauch, Thymian, Lorbeer)	
1		
	zum Fertigen:	
	Butter	Für die Trüffel in Öl die Trüffel kleinschneiden und mit Salz und Sonnenblumenöl verrühren.
	gekochte Maronen aus dem Ansatz (ca 150 g)	
10 g	Maronenbrühe (ca. 200ml)	Zum Anrichten den Spinat in vorgewärmte tiefe Teller mittig legen. Mit der Maronen-Crème umranden. Mit einem Kaffeelöffel die Trüffel in Öl darübergerben. Doradenfilet mit der Haut nach oben auf den Spinat legen.
600 g	Meersalz	
1,2l	Sahne	
1/2 Tl	Butter	
100 g	Trüffel in Öl:	
40 g	Netz-Trüffel	
	Sonnenblumenöl	
	Meersalz	
10 g		
30 g		
1 Prise		