



Restaurant

Natur erleben & genießen

Kölnener Straße 6 · 53489 Sinzig

info@vieux-sinzig.com · www.vieux-sinzig.com

Hecht „Charlotte“ mit Trüffel und Kapuziner

Für 4 Personen:

	Hechtfarce:	Für die Charlotte ein Backblech mit Frischhaltefolie auslegen. Gebutterte Metallringe mit halbierten Kapuzinerblätter von innen auslegen.
125g	Hechtfilet, ohne Gräten	Für die Hechtfarce, den eisgekühlten Hecht pürieren, würzen. Eiweiß und Sahne gut gekühlt nach und nach dazugeben. Weiter bearbeiten, bis die farce eine steife Konsistenz erreicht hat. Abschmecken. Masse in die vorbereiteten Ringe mit einem Spritzbeutel einfüllen. Trüffelscheiben in Streifen schneiden und darüber geben..
200g	Sahne	
1	Eiweiß	
40g	Trüffel, 2 Stk.	
1 Essl.	Butter	
1 Teel.	Meersalz	
1 Prise	Weisser Pfeffer	
20Bl	Kapuziner Ø 4cm	
	Metallringe, Frischhaltefolie, Spritzbeutel	Im Backofen bei 70°-80° ca. 25 Min. mit Dampf garen. Der Garpunkt ist erreicht, wenn sich mit dem Finger ein leicht elastischer Widerstand fühlen lässt. Oder stechen Sie mit einer Messerspitze hinein und beim Rausziehen bleibt keine Farce am Messer kleben.
	Kapuzinerblüten-Essig:	
8	Kapuzinerblüten	
40ml	Rotweinessig	
	Kapuzinerkresse-Öl:	Für das Kapuzinerblüten-Essig alles zusammen mit dem Mixstab pürieren. .
15g	Kapuzinerkresse	
1 Essl.	Sonnenblumenkerne, leicht angeröstet	Für das Kapuzinerkresse-Öl alle Zutaten grob pürieren. Abschmecken.
1 Essl.	Wasser	
75ml	Sonnenblumenöl	
1 Teel.	Meersalz	Kurz vor dem Servieren Hechtfilet in Butter dünsten.
	Pfeffer	
4 Stk.	Hechtfilet à 100g	Zum Anrichten, das Kapuzinerkresseöl und -blütenessig im Halbkreis auf vorgewärmte Teller geben. Mit einem Pfannenheber die Charlotte darauf setzen. Ringe entfernen. Hechtfilet dazulegen. Mit Kapuzinerkraut und -Blüten dekorieren.
	Meersalz, Pfeffer	
4	Dekor:	
4	Kapuzinerblüten	
	Kapuzinerblätter	

