

GEFÜLLTES SCHOLLENFILET MIT KRÄUTERN, TOMATE, BEEMSTER-KNOBLAUCH-GELANTINE UND GERÄUCHERTER BUTTER



GEBRAUCHTE BRESC PRODUKTE



Geräuchertes Knoblauchpüree 325g



Holländisches Knoblauchpüree aus Beemster 450g

ZUTATEN

4

- 4 Schollenfilets (ohne Haut und Kopf, noch auf der Gräte).
- 4 Scheiben Weißbrot
- 2 Tomaten
- 40 g Bresc Beemster Knoblauchpüree
- 40 g gehackte Petersilie
- 40 g Zitronensaft
- 30 g Butter
- 20 ml Olivenöl
- 10 g Kapern
- 5 g Thymian
- Pfeffer und Salz
- Kresse

Für die Gelatine von Beemster-Knoblauch:

- 200 g Bresc Beemster Knoblauchpüree
- 125 ml Wasser
- 3,5 g Agar Agar
- Pfeffer und Salz

Für die geräucherte Butter

- 150 g Butter
- 15 g Bresc Geräuchertes Knoblauchpüree

ZUBEREITUNG

Das Wasser für die Gelatine zum Kochen bringen, den Agar-Agar hinzufügen und auflösen lassen. Knoblauchpüree zugeben und mit Salz und Pfeffer würzen, fest werden lassen. Vor Gebrauch zerkleinern und in einem Spritzbeutel aufbewahren. Die Butter bei schwacher Hitze schmelzen lassen. Die Butter klären und mit geräuchertem Knoblauchpüree würzen. Die Schollenfilets in Längsrichtung einschneiden schneiden und 2/3 der Filets so schneiden, dass sie noch auf der Gräte fest sind. Das Brot hellbraun rösten. Olivenöl, Petersilie, Thymian, Zitronensaft, Knoblauchpüree und geschmolzene Butter vermischen. Die Tomate entkerne und in Würfel schneiden. Zusammen mit den Kapern in die Mischung geben. Das Brot zerbröseln und der Mischung beifügen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Schollenfilets mit der Mischung füllen und im Ofen bei 180 °C 7 Minuten backen. Auf einem Teller servieren und mit der geräucherten Butter beträufeln. Mit Knoblauchgelatine-Häubchen und Kresse garnieren.

