



EGLIFILETS LOË MIT TAPENADE AUF SÜSSKARTOFFELRING MIT BASILIKUM

ZUTATEN

- 160 g (8 Stück) frische Eglifilets LOË, LE NATURE ohne Haut
- 15 g Butter
- 2 EL Traubenkernöl

Für die Tapenade

- 300 g schwarze Oliven ohne Stein
- 2 Knoblauchzehen geschält und entkeimt
- 80 g Kapern
- 6 EL Olivenöl LAKUDIA BIO Oliviers&Co
- 1 KL getrockneter Thymian oder Oregano
- 2 Süsskartoffel (ugf. 600 g)
- Grobes Salz
- 2 EL Vollrahm
- 10 EL Olivenöl mit Basilikum Oliviers&Co
- ½ Basilikumstrauss
- Meersalz „Fleur de sel“ und weisser Pfeffer aus der Mühle Gemahlener Espelette-Pfeffer

ZUBEREITUNG

Die Süsskartoffeln waschen, ohne sie zu schälen, in kochendem Salzwasser kochen. Lassen Sie 10 bis 15 min dämpfen. Kartoffeln abgießen (1 Glas Kochwasser beiseitestellen). Mit einer Gabel in einer Salatschüssel zerdrücken und den Vollrahm und das Basilikum Olivenöl in dünnem Strahl nach und nach begeben. Für eine geschmeidigere Masse Öl und Kochwasser abwechseln. Pfeffern und bei Bedarf nachsalzen. Ganz am Schluss das klein geschnittene Basilikum begeben und im Wasserbad warmhalten (SIEHE TIPPS & TRICKS)

Die schwarzen Oliven ohne Stein, Kapern, Knoblauch, Thymian und Pfeffer in eine Mixerschüssel geben. Kurz mixen, um alle Zutaten zu vermengen. Nach und nach das Olivenöl begeben und jedes Mal mixen, um die Masse zu binden, bis die gewünschte Beschaffenheit erreicht ist. Den Backofen auf 60°C vorheizen und gleichzeitig die Teller in den Ofen schieben, um sie bis zum Essen vorzuwärmen.

Die Eglifilets auf Küchenpapier auslegen, salzen und pfeffern. In einer grossen, beschichteten Bratpfanne Butter und Traubenkernöl erwärmen. Wenn die Butter schön heiss ist, die Eglifilets hineinlegen und beidseitig 2-3 min braten. Auf einen Teller legen, mit Tapenade bestreichen und bis zum Anrichten im Ofen warmhalten.

Anrichten

Backring auf den warmen Teller legen, mit Süsskartoffelmasse füllen, gut andrücken und die Form stürzen. Je zwei Eglifilets auf dem Kartoffelring dressieren, mit etwas Olivenöl beträufeln und mit Espelette-Pfeffer bestäuben.

Tipps & Tricks

die Süsskartoffelmasse kann im Wasserbad warmgehalten werden. Unbedingt mit Kontaktfolie abdecken. Für eine südliche Note den Süsskartoffeln während des Kochens ein Lorbeerblatt, Thymian und/oder Rosmarin begeben.

