







KABELJAURÜCKENFILETS MIT RÜEBLI, HASELNUSS UND ROSMARIN

(FÜR 4 PERSONEN)

ZUTATEN FÜR DAS RÜEBLIPÜREE

1 kg Rüebli
60 g Zwiebeln
Salz, Pfeffer

ZUBEREITUNG DES RÜEBLIPÜREES

- Rüebli schälen, in Scheiben schneiden und mit Zwiebeln in etwas Öl andünsten.
- Anschliessend mit dem Stabmixer pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

ZUTATEN FÜR DIE RÜEBLISAUCE

350 ml Poggio alle Gazze dell'Ornellaia (Weisswein)
100 g Butter
30 g Rüebliensaft
Salz, Pfeffer

ZUBEREITUNG DER RÜEBLISAUCE

- Weisswein einkochen und auf $\frac{1}{4}$ reduzieren.
- Butter und Rüebliensaft begeben, leicht kochen lassen und anschliessend mit Salz und Pfeffer abschmecken.

ZUTATEN FÜR DEN KABELJAU

200 g Olivenöl Extra Vergine
400 g Kabeljaurückenfilet (4 Filets zu je 100 g)
50 g Haselnüsse ohne Haut
10 g Rosmarin
Salz, Pfeffer

ZUBEREITUNG DES KABELJAUS

- Olivenöl auf 60 °C erwärmen. Kabeljaufilets eintauchen und ca. 18 Minuten garen lassen. Die Kabeljaufilets anschliessend enthäuten.
- Für die Kruste die Haselnüsse und den Rosmarin fein hacken.

ANRICHTEN

- Haselnuss und Rosmarin als Kruste auf die Filets

geben, etwas Rüebli Sauce dazugeben und mit dem Rüebli püree als Beilage neben dem Fisch servieren.

FALSTAFF-WEINEMPFEHLUNG

**Puligny-Montrachet AC 2016
Maison Louis Jadot, Beaune, Burgund, Frankreich**

Duft von exotischen Früchten und weissen Blüten, zart nussige Würze. Mandel-Ton, überzeugt durch seinen kraftvollen und tiefen Abgang.

vinexus.ch, CHF 82,-



Rezept von Giuseppe D'Errico, Restaurant «Ristorante Ornellaia», Zürich

Der Südtaliener Giuseppe D'Errico kochte fünf Jahre lang bei der legendären Familie Troisgrois im französischen Roanne, bevor es ihn im letzten Jahr nach Zürich zog. Dort ist er Chefkoch des kürzlich mit einem Stern ausgezeichneten «Ristorante Ornellaia» an der weltbekannten Bahnhofstrasse. Seine moderne italienische Küche glänzt durch Präzision und Kreativität.