

# Chuchichef

## Rarner Eglifilet LOE mit Kürbis, Apfel und Schnittlauch

Rezept für 4 Personen:

### Kürbisstampf und Kürbiserlen:

500g	Muscat Kürbis
500g	Kartoffeln
50g	Butter
20g	Zitronenöl
	Salz und Pfeffer

Mit einem Pariserlöffel pro Person 6 Kugeln ausstechen und diese in Salzwasser blanchieren und beiseite stellen.

Den restlichen Kürbis und die Kartoffeln schälen, grob schneiden und für das Püree in einem Topf mit Wasser weich kochen.

Das ganze durch eine Presse drücken und mit Butter und Zitronenöl verfeinern.

Salz und Pfeffer abschmecken.

### Caramelisierte Apfel:

2Stk.	Golden Apfel
100g	Zucker
50g	Weisswein
	Rosmarin

Apfel schälen und in kleine Würfel schneiden.

Zucker in einer Pfanne caramolisieren und mit dem Weisswein ablöschen.

Apfelwürfel und Rosmarin begeben und auf kleiner Stufe kochen lassen bis die Flüssigkeit sirupartig eingekocht ist.

### Weissweinsauce:

200g	Weisswein
50g	Zwiebeln
150g	Rahm
	Salz, Pfeffer, Zitrone

Weisswein und feingehackte Zwiebeln einkochen lassen. Rahm dazugeben und wiederum reduzieren lassen. Das ganze durch ein feines Sieb passieren und mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

### **Gebratene Eglifilets:**

16 Stk. Eglifilets  
2 EL Rapsöl  
2EL Beurre Noisette  
Sel de Bex  
Maggia Pfeffer

Die Eglifilets mit einer Pinzette von den Gräten befreien und auf der Hautseite 5 mal leicht einschneiden.  
Kurz vor dem Anrichten das Rapsöl in einer Bratpfanne heiss werden lassen.  
Die Eglifilets mit der Haut nach unten in das heisse Öl geben und anbraten.  
Mit Beurre Noisette beträufel und mit Salz und Pfeffer würzen.  
Zu Schluss wenden und kurz auf der anderen Seite fertig braten.

### **Anrichten :**

Schnittlauchöl  
Schnittlauch  
Geröstet Kürbiskerne

Den Kürbisstampf auf dem Teller nach belieben anrichten.  
Die Kürbisperlen in der Weissweinsauce erhitzen und in der Mitte des Tellers anrichten.  
Von den Apfelwürfel auf zwei Seiten des Tellers einen Kaffeelöffel arrangieren.  
Die fertigen Eglifilets auf den Kürbisperlen anrichten.  
Die Weissweinsauce mit einem Milchschaumer aufmixen und um die Kürbisperlen verteilen.  
Das Ganze mit Schnittlauchöl und Kürbiskernen abrunden.