

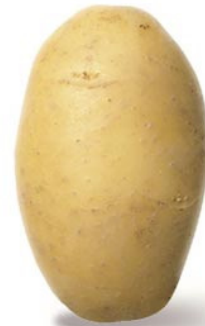
# Mit Rosmaringeist flambiertes Doradenfilet aus Griechenland auf mediterranen Stampfkartoffeln und Hummerschaum

---

## Mediterrane Stampfkartoffeln

### Zutaten für 4 Personen

- 440 g Kartoffeln (Agria)
- 20 g Butter
- 40 g Milch
- 40 g getrocknete Tomaten ( in kleine Würfel geschnitten)
- 20 g Kapern (klein geschnitten)
- 30 g schwarze Oliven (klein geschnitten)
  
- 4 EL
- 1 Zweig Italienische Petersilie (fein gehackt)
- Prise Fleur de Sel
- Pfeffer aus der Mühle



### Zubereitung:

Die Kartoffeln in gleich grosse Würfel schneiden und im Salzwasser weich sieden. Abgiessen und leicht ausdampfen lassen. Mit Stampfeisen zerdrücken und mit Butter und Milch verfeinern. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die restlichen Zutaten unter die gestampften Kartoffeln mischen und kurz vor dem servieren die gehackte Petersilie begeben.

## Flambiertes Doradenfilet

### Zutaten für 4 Personen

- 4 Doradenfilets à je 150g
- 2 EL Olivenöl
- 20 g Butter
- 1 Rosmarinzweig
- wenig Rosmaringeist
- Salz und Pfeffer aus der Mühle



### Zubereitung:

Die Doradenfilets würzen und in Olivenöl mit dem Rosmarinzweig auf der Hautseite knusprig sautieren. Die Filets wenden, dann den Butter dazu geben und mit Rosmaringeist Flambieren.

## Hummerschaum

### Zutaten für 4 Personen

1EL Butter  
1EL Schalotten, geschält  
5g Tomatenpüree  
30g Weisswein  
250g Hummerfond  
50g Vollrahm  
0.5 Stk. Limonen, Saft  
wenig Cognac



### Zubereitung:

Die klein geschnittenen Schalotten in Butter andünsten, Tomatenpüree begeben und mitdünsten. Mit Weisswein ablöschen und leicht einkochen. Hummerfond begeben und wieder leicht einkochen. Mit Limonensaft, Salz und Pfeffer abschmecken, zum Schluss den Rahm und den Cognac begeben. Die Sauce mixen und passieren. Vor dem anrichten die Sauce mit einem Mixstab aufschäumen.