

## Carbonaraschaum im Kräuter-Spaghetti-Nest

Rezept für 8 Personen

### Zutaten:

#### *Spaghetti*

600 g Spaghetti  
1 EL Butter  
1 EL Olivenöl  
3 EL gehackte Kräuter

#### *Carbonaraschaum:*

100 g Butter  
100 g Schalotten fein gewürfelt  
50 g geräucherte Speckscheiben in Streifen  
150 g Schinkenabschnitte mit Schwarte, klein gewürfelt  
Fleur de Sel  
Pfeffer  
1-1/2 dl Weisswein  
3 dl Wasser  
4 dl Rahm  
50 g Parmesan gerieben  
2 N2O-Patronen  
Rahmbläser



### Zubereitung:

Schalotten, Speck und Schinken in der Butter 10 Minuten bei schwacher Hitze dünsten, mit Fleur de Sel und Pfeffer würzen, mit dem Weisswein ablöschen, die Flüssigkeit vollständig einkochen lassen (es darf keine Flüssigkeit übrigbleiben; sie macht den Schaum sauer!). Das Wasser beifügen und zur Hälfte einkochen lassen. Den Rahm begeben, 5 Minuten köcheln lassen. Den Parmesan unterrühren, kurz ziehen lassen. Die Masse durch ein groblöchriges Sieb passieren. Kurz mixen. Wenn die Masse ausflockt in die Pfanne zurückgeben und auf ½ Liter einkochen lassen. Masse durch ein feines Haarsieb passieren. In eine Siphonflasche/in einen Rahmbläser füllen. 2 N2O-Patronen laden.

Die Spaghetti in reichlich Salzwasser al dente kochen, abgiessen. Butter, Olivenöl und Kräuter mit den Spaghetti vermengen, nestförmig in vorgewärmten Teller anrichten. Carbonaraschaum grosszügig einfüllen.

## Fischfilets auf Randensauce

Rezept für 4 Personen

### Zutaten:

#### *Sauce*

1 TL	Butter
1	Schalotte, fein gehackt
2 ½ dl	Randensaft
25 g	Butter, weich
1 EL	Weissmehl
1 Prise	Zucker
¼ TL	Salz
	wenig Pfeffer

#### *Fisch*

6	Goldbuttfilets (ca. 450 g)
½ TL	Salz
1 EL	Crème fraîche
2 EL	Estragon, zerzupft

### Zubereitung:

#### *Sauce*

Butter in einer Pfanne warm werden lassen. Schalotte andämpfen, Randensaft dazugiessen, aufkochen. Hitze reduzieren, Flüssigkeit auf ca. 2 dl einkochen, absieben. Butter und Mehl mit einer Gabel gut mischen. Randensaft aufkochen, Hitze reduzieren. Mehlbutter portionenweise unter Rühren begeben, ca. 10 Min. köcheln, bis die Flüssigkeit bindet. Randensauce würzen.

#### *Fisch*

Die Fischfilets mit der Hautseite nach oben auslegen, salzen, dünn mit Crème fraîche bestreichen. Estragon darüberstreuen. Fischfilets aufrollen quer halbieren. Ein Dämpfkörbchen in eine weite Pfanne stellen, Wasser bis knapp unter den Körbchenboden einfüllen, Fischröllchen begeben, portionenweise zugedeckt bei mittlerer Hitze ca. 5 Min. garen. Herausnehmen, warm stellen.

Servieren: Wenig Sauce auf Teller geben, Fischröllchen darauf anrichten.

Vor- und Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

Dazu passt Wildreis