



*San Pedro glaseado al melón de Quercy
con zanahorias*

Petersfisch mit Quercy-Melonen-Glasur und Karotten

San Pedro glaseado al melón de Quercy con zanahorias

Petersfisch mit Quercy-Melonen-Glasur und Karotten

INGREDIENTES

RELLENO

Zanahorias	2
Zanahoria amarilla	1
Zanahoria violeta	1
Puré de melón PONTHER	10g
Mantequilla	20g
Azúcar	15g
Agua	
Sal	
Pimienta	

PESCADO

Filete de San Pedro	5/800
Puré de melón PONTHER	50g
Aceite de oliva	
Sal	
Pimienta	

ELABORACIÓN

RELLENO

Pelar las zanahorias y cortarlas en pedazos gruesos. Poner los pedazos de zanahoria en una cazuela con el puré de melón PONTHER y cubrir con agua. Una vez cocidas las zanahorias, triturar hasta obtener una crema densa. Rectificar de sal. Verter en una manga y reservar al calor. Pelar las zanahorias violetas y amarillas y cortar cada una en 3 rodajas de 0,5 cm de grosor. Hacer virutas con el resto y cortar la mitad de las virutas en juliana. Conservar las virutas y la juliana por separado en agua helada. Glasear por separado las rodajas en blanco con agua a media altura, sal, azúcar y mantequilla. Reservar al calor.

PESCADO

Salar el filete de San Pedro. En una sartén, freír el filete en aceite de oliva a fuego medio por el lado de la piel; a continuación, darle la vuelta y retirar la piel con cuidado. Dejar que se haga por el lado interior durante 2 minutos y retirarlo a una placa. Napar con el puré de melón PONTHER y pasarlo por la salamandra 5 minutos regándolo con puré de melón. Espolvorear pimienta. Colocar las rodajas de zanahoria y cubrir algunas con puré. Incorporar las virutas y poner el filete de San Pedro en el centro del plato. Rociar el conjunto con la juliana de zanahorias.

EL TOQUE MAESTRO

El puré de melón PONTHER intensificará el color del puré de zanahorias.

ZUTATEN

BEILAGE

Karotten	2
Gelbe Karotte	1
Violette Karotte	1
PONTHER Melonenpüree	10g
Butter	20g
Zucker	15g
Wasser	
Salz	
Pfeffer	

FISCH

Filet vom Petersfisch	5/800
PONTHER Melonenpüree	50g
Olivenöl	
Salz	
Pfeffer	

ZUBEREITUNG

BEILAGE

Die Karotten schälen und grob schneiden. Die Karottenstücke mit dem PONTHER Melonenpüree in einen Topf geben und mit Wasser bedecken. Die gegarten Karotten zu einem cremigen Püree mixen. Abschmecken. In einen Spritzbeutel füllen und warm stellen. Die violette und gelbe Karotte schälen und jeweils 3 runde Scheiben von 0,5 cm Dicke abschneiden. Den Rest in Späne und die Hälfte der Späne in dünne Streifen schneiden. Die Späne und die Streifen getrennt in Eiswasser aufbewahren. Die Scheiben einzeln mit Wasser bis zur halben Höhe, Salz, Zucker und Butter durch sanftes Anbraten glänzend glasieren. Warmstellen.

FISCH

Das Petersfischfilet salzen. In einer Pfanne das Petersfischfilet bei mittlerer Hitze auf der Hautseite in Olivenöl braten, dann wenden und die Haut vorsichtig abziehen. Auf der Fleischseite 2 Minuten braten, dann auf einer Platte beiseitestellen. Das Filet anschließend mit PONTHER Melonenpüree überziehen und circa 5 Minuten in den Salamander geben, dabei mit dem Melonenpüree begießen. Pfeffer. Die Karottenscheiben anrichten und einige davon mit Püree bedecken. Die Späne hinzufügen und das Petersfischfilet in die Mitte des Tellers legen. Das Ganze mit den Karottenstreifen bestreuen.

DER BESONDERE TIPP

Das PONTHER Melonenpüree verstärkt die Farbe des Karottenpürees.



Melón del Quercy
Melone aus Quercy

Origin France (Quercy)
Gamme Signature