

Erics Rotharbe

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

Rotbarbe 4 Rotbarbenfilets • 12 kleine Shiitakes • Olivenöl • Salzblume Sauce 1 l Fairebel-Vollmilch • ½ | Geflügelbrühe • 2 Schalotten • 100 g Kerbel • ½ Vanilleschote • 1 Zitronensaft • Salz und Pfeffer • Espelette-Piment **Püree** 2 Süßkartoffeln • 50 g Fairebel-Butter • Salz und Pfeffer • 100 g Fairebel-Butter **Beilage** 1 großer weißer Rettich Garnitur einige Kerbelblätter

2003 übernahm Eric Pankert, nachdem er seine Erfahrungen mit den besten Köchen gesammelt hatte, das Familienhotel und Restaurant «Zur Post» in Sankt Vith. Eine Rückkehr zu den Wurzeln, heute mit einem Michelin-Stern belohnt, ein unverwechselbares Zeichen für eine Küche von großer Finesse mit stets hohen Ansprüchen.

Eric zaubert eine klassische französische Gastronomie, in die er seinen Erfindungsreichtum einbringt. Er bevorzugt lokale Produkte mit besonderem Augenmerk auf die Landwirtschaft seiner Region. Sein Vorgehen, Geschmack Vorrang vor allem zu geben, verdankt er seinem Vater. Eine Philosophie, die von den Fair-Trade-Produkten von Fairebel geteilt wird, die Eric regelmäßig in seine Künste einbaut.

> De faire mell -lait équitable

ie faire Milch





Mit einer Vollmilch, deren Fettgehalt je nach Jahreszeit natürlich variiert, und einer Butter aus 100% belgischer Milch, ist in diesem Rezept die ganze Natur enthalten. Und auch die Landwirte kommen auf ihre Kosten!

Sauce

Die Schalotten in Butter anschwitzen. Mit Brühe und Milch ablöschen. Die haxzhote und den Zitronensaft hinzufügen. Auf die Hälfte einkochen lassen. Die heiße Masse mit dem zerkleinerten Kerbel in einen Mixer geben. Lange Zeit bei höchster Stufe laufen lassen. Durch ein feines Sieb abseihen, nachwürzen und mit Butter zu einer cremigen Konsistenz aufrühren.

Püree

Kartoffeln mit Schale 20 Min. in Salzwasser kochen. Schälen, sieben. Püree mit der Butter glätten. Salz und Pfeffer.

Beilage

Den Rettich in Würfel schneiden, 3 Min. in Salzwasser blanchieren. Mit einem Flöckchen Butter abschmecken. Salz und Pfeffer.

Rotbarbe

Rotbarbenfilet und Shiitake mit etwas Olivenöl in einer antihaftbeschichteten Pfanne beidseitig 1 Min. anbraten. Garen ohne weitere Hitzezufuhr beenden, ein Flöckchen Butter; einen Schuss Zitronensaft und Salzblume hinzufügen.