



RAGOUT VOM SEELACHS MIT ASSAM UND ORANGE



ZUTATEN:

Für 4 Personen:

2 Scheiben tiefgekühlter Blätterteig
1 Eigelb
1 TL Ronnefeldt Assam Blatt-Tee
600 g Seelachsfilet, ohne Haut, entgrätet
3 mittlere Stangen Lauch
1 EL Butter
Abgeriebene Schale und Saft einer
unbehandelten Orange

1 Döschen Safranfäden
Salz
Pfeffer aus der Mühle
Zucker
2 EL steif geschlagene Sahne
1 EL Dukkha (orient. Gewürzmischung mit
Sesam und Nüssen)
3-4 Zweige Koriander zum Bestreuen

ZUBEREITUNG:

Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze (180 °C Umluft) vorheizen. Den Blätterteig auftauen lassen und in 2 cm breite Streifen schneiden. Die Streifen gleichmäßig auf einem mit Backpapier ausgelegtem Backblech verteilen. Das Eigelb mit 1 TL Wasser verquirlen und die Teigstreifen damit bestreichen. Im vorgeheizten Backofen 12–15 Minuten goldbraun backen.

Inzwischen den Schwarztee mit 250 ml kochendem Wasser aufbrühen, 3 Minuten ziehen lassen und abseihen. Das Seelachsfilet in mundgerechte Stücke schneiden. Den Lauch putzen, längs halbieren und gründlich waschen. Die Hälften in Streifen schneiden. Die Butter schmelzen und den Lauch, die Orangenschale und den Safran darin 3 Minuten anschwitzen. Die Fischwürfel zufügen und weitere 5 Minuten dünsten.

Den Tee angießen und kurz aufkochen. Abgedeckt etwa 2 Minuten leise köcheln lassen. Das Ragout mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker abschmecken und die geschlagene Sahne unterheben. Das Ragout in tiefen Tellern anrichten, mit Dukkha und Korianderblättchen bestreuen und die Blätterteigsticks dazu servieren.



TEA EXCELLENCE SINCE 1823

www.ronnefeldt.com