

## Rochenflügel auf Grenobler Art

### Zutaten für Fisch:

- 2 Rochenflügel
- 120 g Nussbutter
- 150 g Butter
- 1 Fenchelknolle
- 10 Schalotten
- 3 Knoblauchzehen
- 1/3 Bund Thymian
- 250 ml trockener Weißwein
- 500 ml Geflügelfond

Die Filets der Rochenflügel auslösen und daraus vier Filetstücke schneiden und in einem Geschirrtuch im Kühlschrank aufbewahren. Die Rochengräten kleinhacken und zwölf Stunden wässern. Die Hälfte der Nussbutter in einem Bräter zergehen lassen und die Gräten darin anbraten. 125 Gramm Butter hinzufügen und die Gräten weiterbraten, bis sie goldbraun sind. Den Fenchel waschen und putzen, Schalotten und Knoblauch abziehen und alles fein hacken. Zusammen mit Thymian ebenfalls im Bräter Farbe annehmen lassen. Mit Weißwein ablöschen. Geflügelfond angießen, bis alles bedeckt ist. Bei schwacher Hitze anderthalb Stunden kochen lassen und mehrmals abschäumen. Den Topfinhalt durch ein Sieb gießen und gut ausdrücken. Die Jus noch einmal durch ein feines Haarsieb filtern. Die Soße auf die gewünschte Konsistenz einkochen und mit fünf Esslöffel Nussbutter binden.

### Zutaten für Beilage und Soße:

- 250 g Toastbrot
- 100 g geklärte Butter
- ½ Bund Blattpetersilie
- 80 g kleine Kapern
- 3 Zitronen
- Aus der Mühle Salz
- Aus der Mühle Pfeffer
- 250 g Pfifferlinge
- 1 El Olivenöl

Die geklärte Butter in einer Pfanne erhitzen. Das Toastbrot in kleine Würfel schneiden und dann in der Pfanne goldgelb werden lassen. Die Würfel dann auf einem Küchenpapier trocknen, salzen und pfeffern. Die Petersilienblätter fein hacken, Kapern abtropfen lassen. Von den Zitronen die Schale mit dem Zestenreißer entfernen. Die Zitronen dann über einer Schüssel filetieren und dabei den Saft auffangen. Die Filets in kleine Dreiecke schneiden und beiseitestellen. Zesten im Saft ziehen lassen. Die Stiele der Pfifferlinge schaben. Die Pilze dann in lauwarmem Wasser waschen und zum trocknen auf ein Tuch legen. Das Olivenöl in einer Panne mit hohem Rand erhitzen, Pfifferlinge hineingeben und salzen. Die Pfanne zudecken, damit die Pilze Wasser ziehen. Wenn sie gar sind, abtropfen lassen und beiseitestellen.

### Sonstige Beilagen:

- Blattspinat
- Petersilienkartoffeln

### Anrichten:

Die Fischstücke bei starker Hitze in der restlichen Nussbutter braten und mit Salz würzen. Die restliche Butter in einer Pfanne erhitzen und die Kartoffeln und Pfifferlinge dazugeben. Dann die Zitronenzesten und den Spinat auch in die Pfanne geben. Grenobler Sauce mit Kapern, Petersilie und Zitronenwürfeln vervollständigen. Das Gemüse auf den Tellern verteilen und je ein Rochenflügelstück daraufsetzen und mit Kapern- Zitronen-Sauce überziehen. Croûtons daraufstreuen und alles servieren.

Sendung/Quelle: Schleswig-Holstein Magazin

Letzter Sendetermin: 29.11.2018

Koch/Köchin: Dirk Luther

Weitere Rezepte und Tipps auf: [www.ndr.de/kochen](http://www.ndr.de/kochen)