

## Wolfsbarsch, Oliven-Thymian-Kruste, Wurzel-Püree

### Für 2 Personen

2 Wolfsbarschfilets ohne Haut	20 g grüne Oliven	20 g schwarze Oliven
200 g Petersilienwurzel	3 Schalotten	1 Knoblauchzehe
1 Zitrone, unbehandelt	100 ml Fischfond	100 ml Gemüsesfond
100 ml Sahne	50 ml Weißwein, trocken	20 ml Wermut
1 EL Semmelbrösel	60 g kalte Butter	40 g weiche Butter
1 Lorbeerblatt, getrocknet	2 Wacholderbeeren	2 Zweige Thymian
2 EL Olivenöl	1 Prise Cayennepfeffer	Salz
Pfeffer, schwarz		

Den Backofen auf 200 Grad Grillfunktion vorheizen. Für die Kruste die weiche Butter mit dem Handrührgerät schaumig aufschlagen. Den Knoblauch abziehen und mit den Oliven in der Küchenmaschine fein zerkleinern. Die Thymianblätter abzupfen und fein hacken. Die Olivenmischung, den Thymian und die Semmelbrösel unter die Butter rühren und mit Salz, Pfeffer und etwas Cayennepfeffer abschmecken. Anschließend das Ganze auf ein Stück Klarsichtfolie geben, mit einem Nudelholz flach rollen und tiefkühlen. Für das Püree eine Schalotte abziehen, fein würfeln und in 20 Gramm kalter Butter anschwitzen. Anschließend den Gemüsesfond angießen. Die Petersilienwurzeln schälen, in Scheiben schneiden und für etwa zehn Minuten in dem Fond weich kochen. Die restlichen Schalotten abziehen und würfeln. Einen Esslöffel Butter in einem Topf erhitzen und darin die Schalottenwürfel etwa drei Minuten glasig dünsten. Das Ganze mit dem Wermut und dem Weißwein ablöschen und aufkochen lassen. Anschließend den Fischfond, das Lorbeerblatt und die Wacholderbeeren hinzugeben und bei geringer Hitze etwa 20 Minuten köcheln. Die Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Den Fisch waschen, trocken tupfen, rundum mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen. Die Olivenbutter aus der Folie wickeln und in dünne Scheiben teilen. Das Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen und den Fisch darin nur auf einer Seite etwa zwei Minuten anbraten. Anschließend den Fisch mit der ungebratenen Seite nach oben auf ein Backblech setzen, mit der Olivenbutter belegen und unter dem Grill weitere fünf Minuten goldbraun überbacken. Die Petersilienwurzel pürieren, 50 Milliliter Sahne einrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Soße durch ein Sieb passieren, die übrige Sahne hinzufügen und nochmals aufkochen lassen. Die Soße mit Salz, Pfeffer und etwas Cayennepfeffer abschmecken und die restliche kalte Butter nach und nach mit dem Pürierstab in die Soße mixen. Das Wolfsbarschfilet aus dem Ofen nehmen und mit der Soße auf Tellern anrichten und servieren.

Meggi Strässer am 07. April 2010