

Rotbarsch-Filet in Bier-Soße mit Dinkel-Bratlingen

Für 2 Personen

300 g Rotbarschfilet	50 g Honigkuchen	100 g Dinkelkleie
100 g Dinkelflocken	2 Zwiebeln	1 Knolle Sellerie
1 Karotte	1 Petersilienwurzel	1 Knoblauchzehe
1 unbehandelte Zitrone	1 Ei	250 ml Gemüsesfond
250 ml Dinkelbier	100 ml trockener Rotwein	kalte Butter
Pflanzenöl	1 Bund glatte Petersilie	1 Bund Majoran
1 Ingwerknolle	1 Knolle Galgant, klein	1 Lorbeerblatt
Bertrampulver	1 Muskat	1 TL Rohrzucker
schwarzer Pfeffer	Salz	

Den Backofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Für die Sauce das Dinkelbier in einen Topf geben und erwärmen. Eine Zwiebel abziehen und würfeln. Die Petersilienwurzel, die Karotte und den Sellerie schälen und klein schneiden. Die Zitrone waschen und die Schale abreiben sowie den Saft auspressen. Dann alles in den Topf geben und mit einem Lorbeerblatt einkochen lassen. Anschließend mit dem Galgant, Bertram, Majoran, dem Rohrzucker und Salz abschmecken. Das Rotbarschfilet waschen, trocken tupfen und in dem Topf pochieren. Wenn der Fisch gar ist, zum Warmhalten in den Ofen geben. Den Honigkuchen klein bröseln. In die Sauce noch einen Schuss Rotwein und die Honigkuchen-Brösel einkochen. Für die Bratlinge Butter in einer Pfanne erhitzen und die restliche Zwiebel abziehen, klein hacken und in der Pfanne andünsten. Dann die Dinkelkleie und die Dinkelflocken dazugeben und alles mit dem Gemüsesfond ablöschen. Das Ganze dann in eine Schüssel geben. Den Knoblauch abziehen und zusammen mit der Petersilie klein hacken. Den Ingwer schälen und reiben. Den Majoran zupfen und fein hacken. Alles zusammen mit dem Ei unter die Dinkelmasse heben und dann mit Bertram, dem Galgant, etwas Muskat, Majoran, Salz und Pfeffer abschmecken. Eine Pfanne mit Öl erhitzen, kleine Bratlinge aus der Masse formen und in der Pfanne von beiden Seiten goldbraun braten. Kurz vor dem Servieren die Sauce mit etwas kalter Butter abbinden. Das Rotbarschfilet in Biersauce mit den Dinkel-Bratlingen auf Tellern anrichten und servieren.

Waltraud Goretzky am 14. November 2011