

Gebratener Steinbeißer mit Kartoffel-Senf-Kruste

Für zwei Personen

2 Steinbeißerfilets à 150 g	6 große, vorw. festk. Kartoffeln	2 rote Paprika
2 Knoblauchzehen	1 unbehandelte Zitrone	200 ml Milch
1,5 EL gemahlene Mandeln	40 g Ziegenfrischkäse	30 g Butter
2 EL Senf	4 Zweige Thymian	Olivenöl
Salz, schwarzer Pfeffer		

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze. Die Butter in einer Pfanne verflüssigen. Die Kartoffeln schälen, vier Kartoffeln mit einem Gemüsehobel in feine Scheiben schneiden und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech zwei Mal kreisförmig verteilen, salzen und mit der geklärten Butter bepinseln. Anschließend Dann im Backofen etwa 20 Min garen lassen. Nun die Paprika mit einem Sparschäler enthäuten, das Kerngehäuse entfernen und in mundgerechte Stücke schneiden. Die Knoblauchzehen abziehen und eine klein hacken. Die Thymianblättchen abzupfen. Die Paprikastücke mit dem Knoblauch und einigen Thymianblättern in einer Pfanne mit Olivenöl anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen und danach warm stellen. Die übrigen Kartoffeln schälen, mit einer Küchenraspel fein raspeln, in eine Schüssel geben und leicht salzen. Den Steinbeißer waschen, trocken tupfen, von beiden Seiten salzen und pfeffern und auf einer Seite mit dem Senf dünn bestreichen. Die Kartoffelraspel auf die Senfseite streuen und leicht andrücken. Den Fisch zunächst auf der Kartoffelseite in reichlich heißem Olivenöl anbraten, dann wenden und goldgelb ausbacken. Für den Ziegenkäseschaum die Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Die übrige Knoblauchzehe in Scheiben schneiden und mit der Milch, zwei Esslöffeln Olivenöl und den gemahlene Mandeln in einem kleinen Topf vorsichtig erwärmen. Anschließend den Ziegenkäse in die warme Milch einrühren und mit einem Spritzer Zitronensaft, ein wenig Thymianblättern und Salz würzen und das Ganze mit einem Stabmixer aufschäumen. Die Kartoffeltaler mit dem Steinbeißer und der Paprika auf Tellern anrichten und mit dem Ziegenkäseschaum garnieren.

Ingo Krämer am 11. April 2012