

# Wolfsbarsch-Filet auf Tomaten-Bett mit Kräuter-Sße

## Für zwei Personen

1 Wolfsbarsch-Filet (à 250 g)	150 g mehligk. Kartoffeln	3 mittelgroße Strauchtomaten
1 mittelgroße Schalotte	1 weißer Trüffel	2 ungespritzte Zitronen
1 Knoblauchzehe	2 Zweige Thymian	90 g Butter
65 g Crème double	1 Muskatnuss	1/4 Bund Basilikum
1/4 Bund glatte Petersilie	1/4 Bund Estragon	1/4 Bund Kerbel
400 ml Sahne	50 ml Fischfond	100 ml Weißwein
100 ml Trüffelöl	Mehl, Olivenöl	Zucker, Meersalz
Salz, schwarzer Pfeffer		

In einem Topf den Fischfond zum Kochen bringen. Einen weiteren Topf mit Salzwasser erhitzen. Einen dritten Topf mit Wasser erhitzen. Eine Pfanne mit Butter erhitzen. Für die Kräutersoße das Basilikum, die glatte Petersilie, den Estragon und den Kerbel waschen und fein hacken. Die fein gehackten Kräuter mit 30 Gramm von der Butter vermengen. Die entstandene Kräuterbutter nach und nach in den Fischfond geben und verrühren. Die Crème double, den Weißwein, etwas Zitronensaft, den Pfeffer und das Salz dazugeben. Alles zusammen köcheln lassen. Die Kartoffeln schälen und in kleine Würfel schneiden. Diese in dem Topf mit Salzwasser gar kochen. Die Tomaten kurz in kochendes Wasser geben, abschrecken und danach häuten. Anschließend das Kerngehäuse entfernen und die Tomaten in Würfel schneiden. Die Tomatenwürfel in die Pfanne geben und rundherum anbraten. Mit dem Salz, dem Pfeffer und dem Zucker würzen und abschmecken. Anschließend die Kartoffeln abgießen, durch eine Kartoffelpresse geben und zu einem Stampf verarbeiten. Mit knapp der Hälfte von der Sahne, 50 Gramm von der Butter sowie dem Trüffelöl, dem Muskat, der Petersilie, dem Salz und dem Pfeffer würzen und abschmecken. Dann den Kartoffelstampf in den Spritzbeutel füllen und warm stellen. Den Thymian waschen und fein hacken. Den Wolfsbarsch von den Gräten befreien und die Haut karoförmig einschneiden. Mit etwas Zitrone, dem Salz und dem Pfeffer gut würzen. Danach den Fisch in dem Mehl wälzen und in einer Pfanne mit dem Olivenöl, dem Knoblauch und dem Thymian scharf anbraten. Die Sahne zu der Kräutersoße geben, mit einem Pürierstab aufschäumen und kräftig abschmecken. Mit der Soße einen Spiegel auf die Teller gießen, die Tomatenwürfel in die Mitte setzen und anschließend das Wolfsbarschfilet darüber legen. Mit dem Kartoffelstampf zusammen anrichten, mit einer Scheibe Zitrone garnieren und servieren.

Wolfgang Hiekel am 03. Mai 2012