

Wolfsbarsch mit Wodka-Crème-fraîche, Kartoffel-Stampf

Für zwei Personen

360 g Wolfsbarschfilet	300 g mehligk. Kartoffeln	2 unbehandelte Zitronen
1 Schalotte	1 Knoblauchzehe	100 g Crème-fraîche
50 ml Gemüsefond	4 EL Olivenöl	2 L Olivenöl
10 ml Wodka	2 Chilischoten	3 Zweige Thymian
1 Zweig Rosmarin	Zucker, Meersalz, Pfeffer	

Einen Topf mit Salzwasser aufsetzen. Die Kartoffeln schälen, in Stücke schneiden und gar kochen. In einem Bräter mit Dünsteinsatz circa zwei Liter Olivenöl auf 65 bis 70 Grad erhitzen. Von einer Zitrone drei bis vier Streifen von der Schale mit einem Sparschäler abschneiden. Das Wolfsbarschfilet waschen, trocken tupfen und in zwei gleichgroße Stücke schneiden. Die Schalotte und die Knoblauchzehe abziehen. Den Fisch zusammen mit der Zitronenschale, der Schalotte, der Knoblauchzehe, den Thymianzweigen und dem Rosmarinzweig in den Dünsteinsatz legen und circa 15 bis 20 Minuten garen. Die Schale von einer halben Zitrone abreiben, eine halbe Zitrone auspressen und mit der Crème-fraîche verrühren. Den Wodka hinzugießen und mit Salz, Pfeffer und gegebenenfalls Zucker abschmecken. Anschließend kalt stellen. Die Chilischoten der Länge nach aufschneiden, von den Kernen befreien und in kleine Ringe schneiden. Die gegarten Kartoffeln abgießen, den Gemüsefond dazugießen und mit einem Kartoffelstampfer zerdrücken. Anschließend die Chiliringe und das Olivenöl unterrühren und mit Salz abschmecken. Den Fisch vorsichtig aus dem Dünsteinsatz nehmen und auf einem Küchentuch abtropfen lassen. Den confierten Wolfsbarsch mit der Wodka-Crème-fraîche und dem Chili-Kartoffelstampf auf Tellern anrichten und servieren.

Jutta Zacher am 11. November 2013