

Rotbarsch mit Erbsen-Meerrettich-Püree und Tomate

Für zwei Personen

Für den Rotbarsch:

2 Rotbarschfilets, à 200 g

3 Lorbeerblätter

1 Zweig Thymian

3 Zehen Knoblauch

$\frac{1}{2}$ Orange

400 ml Milch

1 rote Chili, klein

1 Knolle Ingwer, 2 cm

Salz, Pfeffer

Für das Erbsen-Meerrettich-Püree:

2 Schalotten

1 Muskatnuss

150 ml Sahne

250 ml trockener Weißwein

1 Meerrettich, klein

200 g mehligk. Kartoffeln

150 ml Gemüsefond

Salz, Pfeffer

300 g Erbsen

100 g Butter

50 ml Milch

Für die überbackene Tomate:

2 Tomaten

50 g Parmesan

2 Zehen Knoblauch

4 EL Olivenöl

4 EL Paniermehl

Salz, Pfeffer

Den Backofen auf 120 Grad Ober/- Unterhitze vorheizen. Die Schlotten abziehen und fein würfeln. Zusammen mit den Erbsen in einer tiefen Pfanne mit etwas Butter anschwitzen. Mit dem Gemüsefond ablöschen und etwa zehn Minuten kochen lassen. Anschließend mit dem Stabmixer pürieren. Die Milch, die Sahne und etwas Salz in einen Topf geben, eine Prise Muskat hinein reiben und leicht köcheln lassen. Einen Topf mit Salzwasser aufsetzen. Die Kartoffeln schälen, in das Wasser geben und kochen, bis sie gar sind. Anschließend durch die Kartoffelpresse drücken, in die Mischsahne geben und gut verrühren. Das Erbsenpüree ebenfalls dazugeben und vermischen. Den Meerrettich schälen und je nach Geschmack eine bestimmte Menge darunter reiben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Das Rotbarschfilet waschen, abtupfen und von übrigen Gräten befreien. Den Knoblauch abziehen, fein hacken, die Chilischote längs halbieren, die Kerne entfernen und die Schote klein schneiden. Den Ingwer reiben, von der Orange etwa einen Teelöffel Schale abreiben. Alles zusammen mit den Lorbeerblättern und dem Thymian in einen Topf geben. Mit der Milch aufgießen und unter Rühren aufkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen und den Fisch einlegen. Bei geschlossenem Deckel etwa vier Minuten ziehen lassen. Die Tomaten waschen, halbieren und aushüllen. Den Knoblauch abziehen, grob hacken und mit dem Olivenöl, und dem Paniermehl vermengen. Die Tomatenhälften damit füllen und anschließend den Parmesan darüber reiben. In den Ofen geben, bis der Parmesan kross ist. Den pochierten Rotbarsch mit Erbsen-Meerrettich-Püree und überbackener Tomate auf Tellern anrichten und mit Salz und Pfeffer nachwürzen.

Renate Sebastian am 30. Juli 2014