

# Rotbarsch mit Topinambur und Kräuterbutter

**Für zwei Personen**

**Für den Rotbarsch:**

2 Rotbarschfilets, à 200 g	3 Zweige Thymian	1 Zehe Knoblauch
3 EL Olivenöl	Meersalz	Zitronenpfeffer

**Für den Topinambur:**

300 g Topinamburknollen	400 g mehligk. Kartoffeln	2 Schalotten
$\frac{1}{2}$ Zitrone	150 ml Gemüsesfond	50 ml Wermut
50 ml Sahne	30 g Butter	1 Muskatnuss
Meersalz	Öl	schwarzer Pfeffer

**Für die Kräuterbutter:**

30 g Butter	1 Zweig Petersilie	1 Zweig Koriander
150ml Weißwein	200 g kalte Butter	100 ml Fischfond
2EL Weißweinessig	2 EL gemahlener Kreuzkümmel	2 Zweige Minze
2 Zweige Kerbel		

Die Topinamburknollen schälen und die Zitrone auspressen. 75 Gramm von der Topinambur in dünne Scheiben hobeln und zwei Esslöffel des Zitronensafts darüber geben. Die restlichen 225 Gramm der Topinamburknollen grob schneiden und mit dem restlichen Zitronensaft in Wasser legen. Die Schalotten abziehen und in Ringe schneiden. Die Butter in einen weiteren Topf geben, erhitzen und die Schalotten darin leicht anschwitzen. Die Topinamburstücke in ein Sieb geben und abtropfen lassen. Zu den Schalotten geben und unter Rühren anbraten. Die Kartoffeln schälen und in kleine Stücke schneiden. Zu der Topinambur geben und mit Wermut angießen. Eine Minute köcheln lassen und den Gemüsesfond und die Sahne hinzugeben. Die Topinambur-Kartoffel- Mischung bei geschlossenem Deckel und gelegentlichem Rühren 20 Minuten kochen lassen.

Anschließend ohne Deckel so lange weiter garen bis die Flüssigkeit fast verkocht ist. Etwas Muskatnuss dazu reiben. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit einem Stabmixer pürieren. Die Scheiben der Topinambur in einem Sieb abtropfen lassen und trocken tupfen. In der Fritteuse drei Minuten frittieren lassen. Anschließend auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Die Rotbarschfilets waschen und trockentupfen. Die Knoblauchzehe abziehen und fein hacken. Den Thymian vom Zweig zupfen. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Das Rotbarschfilet auf jeder Seite zwei Minuten sanft anbraten. Zunächst den Thymian in die Pfanne geben, nach dem Wenden auch den Knoblauch. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die flüssige Kräuterbutter den Fisch aus der Pfanne nehmen und die Butter im Bratensatz zerlassen. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit dem Fischfond, dem Weißweinessig und dem Weißwein aufgießen. Die Petersilie, den Koriander, den Kreuzkümmel sowie Kerbel und Minze in die Pfanne dazugeben. Kurz vor dem Servieren den Fisch erneut dazugeben.

Für das Topinambur-Püree die Sahne aufschlagen und unterheben.

Den Rotbarsch mit Zweierlei von der Topinambur und Kräuterbutter auf Tellern anrichten und servieren.

Patrick Wassel am 10. September 2015