

Rotbarsch-Filet mit Kartoffel-Mousseline, Karotten-Soße

Für zwei Personen

Für den Fisch:

2 Rotbarschfilets à 200 g Olivenöl Salz, weißer Pfeffer

Für das Püree:

3 Kartoffeln, weichk. 150 ml Vollmilch 100g kalte Butter
1 EL grobes Salz Pfeffer

Für die Soße und den Schaum:

1 L Karottensaft 5 g Lecithin 1 Prise Piment-d´Espelette
kalte Butter Salz

Für die Garnitur:

1 Scheibe Toast 30g Baby-Leaf-Salat 30g Butter

Den Ofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen.

Die Kartoffeln schälen und in ausreichend Kochwasser weich garen. Anschließend abgießen und mit einem Stampfer bearbeiten. Bei geringer Hitze und unter ständigem Rühren eine Minuten ausdampfen lassen.

Die Milch in einem Topf zum Kochen bringen. Bei geringer Hitze, die kalten Butterwürfel nach und nach unter ständigem Rühren in das Püree einarbeiten, bis das Püree glatt und cremig wird. Die warme Milch nach und nach einarbeiten, bis die Milch vollständig absorbiert wurde. Mit etwas Salz würzen.

Das Toast von der Rinde befreien und in Scheiben schneiden. Etwas Butter in einem Topf zerfließen lassen und den Toast damit bepinseln. Die Toaststreifen um einen Servierring legen. Nun mit Alufolie umwickeln und im Ofen einige Minuten goldbraun rösten.

Das Rotbarschfilet in zwei gleichgroße Stücke schneiden. Die Haut einritzen. Eine Pfanne etwas erhitzen. Sobald die Pfanne heiß ist, das Olivenöl zugeben und die Filets auf der Hautseite kurz braten. Die Filets umdrehen, die Hitze reduzieren.

Für die Karottensauce 800 Milliliter Karottensaft in einen großen Behälter geben. Lecithin hinzufügen. Mit einem Pürierstab bearbeiten, bis ein Schaum entsteht.

Den restlichen Karottensaft in einem Topf erhitzen. Um die Hälfte einreduzieren lassen. Mit Butter montieren. Mit Salz und Piment d´Espelette würzen.

Die Mousseline in einem Spritzbeutel geben und auf Tellern anrichten. Den Fisch über die Mousseline legen. Die Toaststreifen darauf legen. Karottensauce neben dem Fisch verteilen. Mit Baby Leaf Blätter dekorieren.

Rotbarschfilet mit Kartoffel-Mousseline, Karottensauce und Karottenschaum auf Tellern anrichten und servieren.

Alexandre Bidault am 21. April 2016