

Wolfsbarsch mit Sauce Choron, Peperonata é Patatine

Für zwei Personen

Für den Fisch:

2 Wolfsbarschfilets à 100 g 1 Knoblauchzehe 50 g Butter
Olivenöl

Für die Sauce:

150 ml Weißwein 250 g Butter 3 EL Tomatenmark
2 Schalotten 1 Zitrone 3 Eier
10 ml Weißweinessig 2 Zweige Estragon 1 Zweig Thymian
1 Zweig Rosmarin 1 Zweig Salbei 1 TL Zucker
1 Prise Cayennepfeffer Salz Pfeffer

Für die Peperonata:

1 rote Paprika 1 gelbe Paprika 1 grüne Paprika
200 g Kartoffeln 1 Tomate 1 rote Chili
1 Zwiebel 1 Knoblauchzehe 200 ml Öl
Olivenöl Salz Pfeffer

Für die Garnitur:

2 Radischen 1 Kästchen Kresse

Für den Spargel:

1 Bund grüner Spargel 100 g Pankomehl 100 g Mehl
3 Eier 100 ml Gemüfefond 20 ml Sojasauce
20 g Zucker 200 ml Öl

Für den Fisch den Wolfsbarsch waschen, trockentupfen und von der Haut trennen. Die Filets in einer Pfanne mit Butter, Olivenöl und einer angedrückten Knoblauchzehe anbraten. Haut ebenfalls in einer heißen Pfanne von beiden Seiten knusprig ausbacken.

Für die Sauce Choron Estragon, Thymian, Rosmarin und Salbei abbrausen und trockenwedeln. Weißwein mit den Kräutern in einem Topf erhitzen und vom Herd nehmen. Eier trennen und drei Eigelb mit abgekühltem Weißwein, Salz und Pfeffer in einer Rührschüssel vermischen. In einem Anschlagessel über einem Wasserbad schaumig schlagen. Mit Tomatenmark, etwas Zitronensaft, Zucker und Cayennepfeffer abschmecken.

Für den Spargel diesen im unteren Drittel schälen und in einem Topf mit Gemüfefond und Sojasauce circa fünf Minuten kochen. Die Stangen herausnehmen und in einer Pfanne mit Zucker glasieren. Aus Mehl, Ei und der Panko eine Panierstraße erstellen. Spargel erst durch Mehl, dann Ei und Panko ziehen und in einem Topf heißem Öl backen.

Für die Patatine é Peperonata die Kartoffeln waschen, schälen und in dünne Streifen schneiden. In einem Topf mit heißem Öl goldbraun frittieren. Zwiebel abziehen, Paprikaschoten vom Kerngehäuse und Scheidewänden befreien und in feine Streifen schneiden. Zwiebeln und Paprika in einer Pfanne mit heißem Olivenöl und angedrücktem Knoblauch kräftig andünsten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Wolfsbarsch mit Sauce Choron, Peperonata é Patatine und glasiertem Spargel in Panko-Panierung auf Tellern anrichten, mit Radieschenscheiben und etwas Kresse garnieren und servieren.

Mattia Giannone am 18. Juli 2016