

Konfierter Wolfsbarsch mit Antipasti und Trüffel-Püree

Für zwei Personen

Für den Loup de Mer:

2 Medaillons vom Loup de Mer à 150 g 1 l Olivenöl
1 Knoblauchzehe 2 Zweige Thymian 1 Zweig Rosmarin
Meersalz

Für die warmen Antipasti:

1 Zucchini 1 gelbe Zucchini 1 Aubergine
1 rote Paprika 1 gelbe Paprika 2 Zweige Thymian
1 Zweig Rosmarin 2 TL Balsamico Olivenöl, Salz, Pfeffer

Für das Trüffelpüree:

300g mehligk. Kartoffeln 30g Trüffelbutter 30ml Trüffelöl
1 Trüffel 250 ml Milch 50 g Butter
1 Muskatnuss Salz Pfeffer

Für den Tomatenspiegel:

1 Zwiebel 1 Knoblauchzehe 1 TL Tomatenmark
1 Dose geschälte Tomaten

Für den Loup de Mer:

Das Öl mit den abgezogenen und angedrückten Knoblauchzehen sowie den Thymian- und Rosmarinzweigen in einen Topf mit hohem Rand geben und auf 70 Grad erhitzen. Den Loup de Mer in den Topf mit dem Olivenöl legen und ca. 12 Minuten gar ziehen lassen. Auf einem Küchentuch abtropfen und mit Meersalz würzen.

Für die warmen Antipasti:

Für die Antipasti die Paprika putzen, entkernen und in Scheiben schneiden. Die Zucchini und Aubergine ebenfalls in ca. 1 cm dünne Scheiben schneiden. Dann alles grillen. Aus Olivenöl, Balsamico, Thymian, Rosmarin und ein bisschen von dem Knoblauch eine Marinade rühren und die gegrillten Gemüsescheiben damit bepinseln.

Je zwei Scheiben von jedem Gemüse zu einem Türmchen aufschichten, dabei abwechselnd Zucchini und Aubergine legen. Den Antipasti-Turm bei 150 Grad ca. 12 Minuten im Ofen backen.

Für das Trüffelpüree:

Die Kartoffeln vor dem Kochen schälen und kleinschneiden, damit sie schneller gar werden. Kartoffeln in Salzwasser weichkochen, abgießen und durch eine Kartoffelpresse passieren und unter ständigem Rühren die erwärmte Milch mit der Butter und Trüffelbutter dazugeben. Mit Trüffelöl, Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Tomatenspiegel:

In der Zwischenzeit die Zwiebelwürfel mit dem restlichen Knoblauch in Olivenöl schwenken, die Tomaten und Tomatenmark dazugeben und einkochen lassen. Mit den restlichen Kräutern würzen. Daraus einen Saucenspiegel anrichten.

Einen Saucenspiegel anrichten und den Antipasti-Turm darauf setzen. Loup de mer und Trüffelpüree daneben auf die Teller geben.

Jörg Wiegand am 31. Juli 2018