

Rotbarbe, Kartoffel-Schuppen, Orangen-Soße, Chips

Für zwei Personen

Für den Rotbarbe:

2 Rotbarbenfilets à 120 g	2 große festk. Kartoffeln	20 ml Pflanzenöl
2 EL Speisestärke	Salz	Pfeffer

Für den Stampf:

200 g violette Kartoffeln	200 g Pastinaken	100 ml Milch
150 g Sahne	1 EL lila Maiskolben-Pulver	1 Muskatnuss
50 g Butter	Salz	

Für die Orangen-Weißwein-Sauce:

4 Orangen	1 Knolle Ingwer à 3 cm	250 ml Gemüsefond
200 ml trockener Weißwein	100 ml Sahne	Stärke
50 g kalte Butter	Salz	Pfeffer

Für die Kartoffelchips:

1 rote Kartoffel	1 violette Kartoffel	Öl, Salz
------------------	----------------------	----------

Für die Garnitur:

6 essbare Blüten

Für den Rotbarbe:

Rotbarbenfilets waschen, trockentupfen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Kartoffeln schälen und mit einem runden Stecher ausstechen. Diese Kartoffel in der Form eines Zylinders anschließend hobeln, den Fisch mit einem Kleber aus Wasser und Stärke bestreichen, die entstandenen runden Kartoffelscheiben auf die Rotbarbe wie Schuppen anordnen und in Pflanzenöl für 5 Minuten knusprig braten.

Für den Stampf:

Kartoffeln und Pastinaken schälen, in kleine Würfel schneiden und im Salzwasser garen. Danach das Gemüse abschütten, stampfen und Butter, Milch, Sahne, Salz und Muskat hinzufügen und anschließend cremig rühren.

Mit einem Spritzbeutel auf dem Teller kleine Kleckse anrichten.

Für die Orangen-Weißwein-Sauce:

Weißwein einkochen lassen, mit Fond auffüllen und erneut einkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen. 2 Orangen halbieren, auspressen und den Saft auffangen. Orangensaft sowie geriebene Orangenschale und einige Ingwerstücke dazugeben und wieder einkochen.

Mit Sahne auffüllen, kalte Butter hinzufügen und wenn nötig, mit ein wenig Stärke abbinden, bis die Sauce die entsprechende Konsistenz erreicht.

Für die Kartoffelchips:

Dünne Scheiben von der roten und violetten Kartoffel hobeln und in einer Fritteuse in heißem Pflanzenöl frittieren. Mit Salz würzen.

Für die Garnitur:

Das Gericht auf Tellern anrichten, mit Blüten garnieren und servieren.

Jan Klose am 06. November 2018