

Rotbarsch mit Salzkartoffeln und Sahne- Meerrettich

Für zwei Personen

Für den Rotbarsch:

2 medium Rotbarschfilet 3 Speisezwiebeln 2 TL Tafelessig

7 Lorbeerblätter Salz

Für die Kartoffeln:

7 festk. Kartoffeln 100 g Fassbutter 1 Bund glatte Petersilie

5 Pfefferkörner

Für den Meerrettich:

1 Stückr Meerrettich (5 cm) 1 Zitrone 50 g Fassbutter

200 g Schlagsahne

Für die Garnitur:

3 Lorbeerblätter 2 Pfefferkörner

Für den Rotbarsch:

Einen großen Topf zu $\frac{3}{4}$ mit Wasser füllen, erhitzen und Tafelessig hineingeben. 3 Prisen Salz hinzufügen. Zwiebeln abziehen und als ganzes Stück zusammen mit Lorbeerblättern in den Topf geben. Die zwei Rotbarschfilets waschen, trockentupfen und kurz bevor das Wasser blubbert, hineingeben. Sobald das Wasser sprudelt, den Herd auf Medium (Stufe 5) herunterschalten und den Fisch ca. 20 Minuten ziehen lassen. Filets vorsichtig aus dem Topf nehmen und auf dem Teller drapieren.

Für die Kartoffeln:

Einen weiteren mit Wasser gefüllten Topf erhitzen. Petersilie abbrausen und trockenwedeln und bis auf einen Stängel mit Blatt alles grob hacken. Kartoffeln ins Wasser geben und ca. 20 Minuten lang bei Stufe 6,7 köcheln lassen. Kartoffeln abwaschen, pellen und mit Salz, Petersilie und Butter garnieren. Pfefferkörner hinzufügen und ein Petersilien-Stängel auf den Kartoffeln drapieren.

Für den Meerrettich:

Meerrettich schälen und reiben. Sahne schlagen. Zitrone halbieren, auspressen und Saft auffangen. Geriebenen Meerrettich mit derselben Menge an Sahne und etwas Zitronensaft vermischen. Sahnemeerrettich dezent neben dem Filet platzieren und Butter neben den Kartoffeln zerlaufen lassen.

Für die Garnitur:

Lorbeerblätter abzupfen und neben den Fisch legen. 2 Pfefferkörner auf dem Teller verteilen. Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Ludwig Förger am 25. November 2019