

Karpfen, Schwarzwurzel, Kartoffel-Stampf, Trauben-Ragout

Für zwei Personen

Für den Karpfen:

2 Karpfenfilets 50 g Butter 2 Zweige Rosmarin
Olivenöl

Für den Stampf:

5 mittlere, mehlig. Kartoffeln 100 ml Sahne 50 g Parmesan
50 g Butter 1 Muskatnuss Salz

Für das Ragout:

1 PiriPiri Chilischote 1 rote Zwiebel 10 rote Trauben
10 weiße Trauben 50 ml Rotwein 1 kleines Stück Ingwer

Für das Gemüse:

4 Schwarzwurzeln 50 g Butter Salz

Für den Karpfen:

Den Backofen auf 160 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Filets waschen, trockentupfen und bei mittlere Hitze in einer Pfanne mit etwas Olivenöl auf der Haut 5-6 Minuten vorsichtig anbraten. Rosmarin abbrausen und trockenwedeln. Filets wenden und Butter und Rosmarin- Zweige dazu geben. Alles im Herd fertig garen lassen.

Für den Stampf:

Kartoffeln kochen, schälen und noch heiß durch eine Kartoffelpresse drücken. Parmesan reiben. Muskatnuss reiben. Parmesan, Butter und Sahne hinzugeben und Stampf mit Salz und Muskat abschmecken.

Für das Ragout:

Ingwer schälen und grob hacken. Chili der Länge nach aufschneiden, von Kernen und Scheidewänden entfernen und fein hacken. Ingwer und Chili in einem relativ heißen Topf kurz scharf anbraten und die Hitze regulieren. Zwiebel abziehen, fein schneiden, dazu geben und glasig dünsten. Weintrauben waschen, trockentupfen, halbieren und auch in den Topf geben. Mit etwas Rotwein ablöschen und bis zum Servieren vor sich her köcheln lassen.

Für das Gemüse:

Schwarzwurzeln von Enden und der Erde befreien und bissfest kochen. In Eiswasser abschrecken und schälen. Im Anschluss klein schneiden und in einer Pfanne mit etwas zerlassener Butter anrösten und mit Salz würzen.

Das Gericht Auf Tellern anrichten und servieren.

Florian Becker am 25. November 2019