

Sauerkraut-Ceviche vom Wolfsbarsch, Kartoffel-Püree

Für zwei Personen

Für das Ceviche:

2 Wolfsbarschfilets	1 Frühlingszwiebel	1 Knoblauchzehe
1 Limette, (Saft, Abrieb)	100 ml Sauerkrautsaft	½ TL Chilipaste
3 Zweige Liebstöckel	Salz	

Für das Püree:

200 g mehligk. Kartoffeln	100 g Topinambur	150 ml Milch
4 Zweige glatte Petersilie	50 g Butter	1 Prise Salz

Für den Joghurt:

125 ml kalte Sahne	80 g kalter griech. Joghurt	1 gestr. EL ganzer Kümmel
1 Msp. Cayennepfeffer	1 Prise Salz	

Für das Kräuter-Öl:

50 g glatte Petersilie	50 g Liebstöckel	100 g Maiskeimöl
1 Prise Salz		

Für die Chips und Rosenkohl:

1 Knolle Topinambur	4 Köpfe Rosenkohl	Sonnenblumenöl, Salz
---------------------	-------------------	----------------------

Für das Ceviche:

Den Sauerkrautsaft mit dem Limettensaft, Abrieb und Chilipaste mischen.

Frühlingszwiebel in feine Ringe schneiden, Knoblauch abziehen, fein hacken und beides dazu geben. Stiele vom Liebstöckel fein schneiden und dazugeben. Sud eventuell salzen. Fisch abrausen, trockentupfen, in ca. 1-2cm große Stücke schneiden und im Sud ca. 30 Minuten ziehen lassen.

Für das Püree:

Kartoffeln und Topinambur schälen und in 1,5 cm große Würfel schneiden. In Salzwasser weichkochen, kurz ausdampfen lassen und durch eine Presse drücken. Mit Butter vermengen.

Petersilie mit etwas Milch mit dem Pürrierstab fein mixen und durch ein Sieb gießen. Die „grüne Milch“ zum Püree geben bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Mit Salz abschmecken. Püree über Wasserdampf warmhalten (mit einem Stück mit Butter bepinseltem Backpapier abdecken).

Für den Joghurt:

Einen kleinen Teil der Sahne erhitzen, Kümmel kurz darin ziehen lassen und mit dem Pürrierstab mixen, durch ein Sieb gießen und abkühlen.

Restliche Sahne aufschlagen. Abgekühlte flüssige Sahne mit dem Joghurt, Salz und Cayennepfeffer mischen. Geschlagene Sahne unterheben und sofort wieder kühl stellen.

Für das Kräuter-Öl:

In einem Standmixer alle Zutaten für 5 Minuten mixen und eventuell durch ein feines Sieb streichen.

Für die Chips und Rosenkohl:

Öl erhitzen. Topinambur schälen und mit dem Sparschäler runde, dünne Scheiben schälen, in Öl knusprig frittieren und mit Salz würzen.

Vom Rosenkohl schöne äußere Blätter abzupfen, in Öl knusprig frittieren und ebenfalls mit Salz würzen. Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Alexandra Ortner am 25. November 2020