

Rotbarbe, Kartoffel-Schuppen, Basilikum-Sud, Artischocke

Für zwei Personen

Für die Rotbarbe:

2 Rotbarbenfilets	1 vorw. festk. Kartoffel	1 Ei
2 EL Speisestärke	5 EL Olivenöl	Chili, Salz, Pfeffer

Für den Sud:

2 Schalotten	2 Knoblauchzehen	1 EL Butter
1-2 TL Honig	100 ml Weißwein	200 ml Gemüsefond
2-3 EL Yuzusaft	2-3 Zweige Basilikum	Salz, Pfeffer

Für die Artischocke:

4 Artischocken	1 Zitrone, davon Saft	Piment d'Espelette
2-3 EL Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für das Pesto:

2 EL grüne Oliven	1 EL Kapernäpfel	25 g Parmesan
50 g Pinienkerne	Honig	2-3 Zweige Basilikum
1 EL Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für die Kapernäpfel:

4 Kapernäpfel	Mehl	200 ml Rapsöl
---------------	------	---------------

Für die Garnitur:

4 Kirschtomaten mit Rispe	Parmesan	Kleine Basilikumblätter
1 EL Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für die Rotbarbe:

Die Rotbarbe von Gräten befreien, Haut dran lassen. Fisch mit Salz und Pfeffer würzen. Die Haut mit Speisestärke bepudern. Kartoffeln in ca. 2 mm dicke Scheiben hobeln und mit einem kleinen, runden Ausstecher die Schuppen ausstechen. Eiweiß mit 1 EL Stärke vermengen und die Kartoffelschuppen von einer Seite bepinseln. Die Schuppen auf der Hautseite platzieren und leicht andrücken. In einer Pfanne mit Olivenöl mit der Kartoffelseite knusprig braten. Dann kurz auf die Fleischseite drehen und 1-2 Minuten braten. Fisch herausnehmen und auf Küchenkrepp entfetten. Die Kartoffelschuppen nochmal mit etwas Salz und Chili würzen.

Für den Sud:

Butter in einem Topf schmelzen. Schalotten und Knoblauch abziehen und grob würfeln. Schalotten mit 1 TL Honig in der Butter glasig dünsten und leicht karamellisieren lassen, Knoblauch dazugeben und kurz andünsten lassen. Mit Weißwein ablöschen. Gemüsefond und Basilikum mit Stielen und Blättern dazugeben. Sud für 20 Minuten bei kleiner Hitze köcheln lassen.

Sud passieren und zurück in den Topf geben. Mit Gewürzen, ggfs. mehr Honig und Yuzusaft abschmecken. Nochmal 5 Minuten köcheln lassen.

Für die Artischocke:

Artischocken putzen. Dafür den Stiel herausbrechen, das obere Drittel der Artischocke abschneiden und die restlichen Blätter mit einem großen Messer ringsherum abschneiden. Das Heu mit einem Löffel aus dem Artischockenboden kratzen. Die Artischocken sofort in Zitronenwasser legen, damit sie nicht braun werden.

Olivenöl in einer Grillpfanne erhitzen, Artischocken trocken tupfen und ringsherum in der Grillpfanne anbraten und garen. Mit den Gewürzen nach Belieben abschmecken.

Für das Pesto:

Stiele von den Kapernäpfeln entfernen. Oliven und Kapern in einen Messbecher geben. Parmesan fein reiben und zu den Kapern und Oliven geben. Pinienkerne ohne Öl und bei schwacher

Hitze in einer Pfanne leicht anrösten. 40 Gramm der Kerne mit in den Messbecher geben. Restlichen Kerne zur späteren Dekoration aufheben. Alles zusammen mit dem Pürierstab mixen. Pesto mit Olivenöl, Gewürzen, Honig und Basilikum abschmecken und ggfs. nochmal pürieren, dass die gewünschte Konsistenz erreicht wird.

Für die Kapernäpfel:

Öl in einem Topf auf 180 Grad erhitzen. Kapernäpfel mehlieren und im Öl knusprig ausbacken. Auf Küchentrepp abtropfen.

Für die Garnitur:

Tomaten in einer Grillpfanne in etwas Öl schmelzen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Gericht mit Tomaten, Parmesan und Basilikum garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Laura Steinkopf am 22. Juni 2023