

Viktoriabarsch mit Frischkäse-Creme, Pilzen, Gurken

Für zwei Personen

Für die Creme:

½ Zitrone, Abrieb, Saft	2 EL Sahnemeerrettich	50 g Frischkäse
50 g Feta	Milch	½ Bund glatte Petersilie
Salz	Pfeffer	

Für die Kräuterseitlinge:

3 Kräuterseitlinge	1 Schalotte	1 EL Margarine
1 EL Butter	Salz	Pfeffer

Für die Sonnenblumenbrösel:

4 EL Sonnenblumenkerne	Salz
------------------------	------

Für den Viktoriabarsch:

2 Viktoriabarschfilets	1 EL Margarine	Salz, Pfeffer
------------------------	----------------	---------------

Für die Gurken:

2 kleine Gurken

Für die Creme:

Den Sahnemeerrettich mit Frischkäse, Feta, Abrieb und Saft einer halben Zitrone sowie Milch und die Blätter der Petersilie in ein hohes Gefäß geben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Mit dem Stabmixer alles zu einer Creme mixen, gegebenenfalls mit Milch auf die gewünschte Konsistenz verlängern. Creme in einen Spritzbeutel füllen und in den Kühlschrank legen.

Für die Kräuterseitlinge:

Kräuterseitlinge putzen und 1/3 vom Kopf aus dem Stiel abschneiden.

Die gekürzten Köpfe in Scheiben schneiden. Danach kreuzförmig von einer Seite aus anritzen. Den Rest des Stiels in feine Würfel schneiden.

Schalotte abziehen und auch in feine Würfel schneiden.

Margarine in einer Pfanne erhitzen und die Scheiben bei hoher Hitze von beiden Seiten anbraten.

Etwas Butter dazu geben, salzen und pfeffern.

Auf einem Küchentrepp abtropfen lassen.

Pilzwürfel mit der Schalotte im selben Fett knusprig anbraten, wieder salzen und pfeffern. Auch auf einem Küchentrepp abtropfen lassen.

Für die Sonnenblumenbrösel:

Sonnenblumenkerne in eine Pfanne geben und diese ohne Fett erhitzen.

Immer wieder umrühren. Wenn die Sonnenblumenkerne eine schöne Bräune haben, auf die Seite stellen und erkalten lassen. Danach mit Salz in einem Mörser fein mahlen.

Für den Viktoriabarsch:

Barsch waschen und mit einem Küchentrepp abtupfen. Eventuelle Gräten mit einer Pinzette entfernen. In einer Pfanne die Margarine erhitzen und bei hoher Temperatur den Fisch von jeder Seite für 1 Minute anbraten. Anschließend salzen und pfeffern.

Für die Gurken:

Von den Gurken mit einem Sparschäler Streifen herunter schneiden.

Diese zu kleinen Röllchen rollen.

Romana Wilmsmann am 13. Februar 2024