

Wolfsbarsch mit Weißweinschaum und Eichblattsalat

Für zwei Personen

Für den Fisch:

2 Wolfsbarschfilets	1 Zitrone, Saft	1-2 EL Butter
Mehl	3-4 EL neutrales Pflanzenöl	Salz, Pfeffer

Für den Salat:

50 g Eichblattsalat	1 vorgekochte Rote Bete	1 süß-säuerlicher Apfel
5-6 Radieschen	1 EL Butter	2 TL gerebelter, getrockneter Majoran
Zucker	Salz	Pfeffer

Für die Vinaigrette:

50 g feine Schinkenwürfel	60 g Schalotten	200 ml Kalbsfond
1 TL Dijonsenf	2 EL Apfelessig	1 EL Walnussessig
½ Bund Schnittlauch	1 Prise brauner Rohrzucker	3-4 EL Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für den Weißweinschaum:

50 ml kalte Sahne	50 g kalte Butter	75 ml Weißwein
50 ml weißer Wermut	200 ml Fischfond	1 Msp. Senf
1 Lorbeerblatt	Salz	weißer Pfeffer

Für den Fisch: Die Wolfsbarschfilets waschen und mit Küchenpapier trockentupfen. Eine Pfanne mit Öl erhitzen. Fisch auf der Innenseite salzen und auf der Hautseite leicht mehlieren. Fisch auf der Hautseite in die Pfanne geben und die Hitze sofort reduzieren. Etwa 3 Minuten braten und dann mit etwas Zitronensaft beträufeln. 1-2 EL Butter mit in die Pfanne geben und schmelzen lassen. Sobald das Eiweiß des Fisches gerinnt, Fischfilet mit geschmolzenen Butter arrosieren, bis es glasig, aber gleichmäßig gar ist.

Auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

Für den Salat: Salat waschen, trockenschleudern und in mundgerechte Größe zupfen.

Rote Bete in Würfel und Radieschen in feine Scheiben schneiden. Beides separat voneinander mit Salz und Zucker würzen.

Apfel waschen, vierteln, entkernen, in Scheiben schneiden und in zerlassener Butter mit etwas Majoran und Pfeffer andünsten.

Für die Vinaigrette: Schinkenwürfel mit einem Spritzer Öl in eine kalte Pfanne geben und langsam auslassen. Schalotten abziehen, fein würfeln und im austretenden Fett des Schinkens glasig anschwitzen. Mit etwas Rohrzucker karamellisieren. Mit Apfelessig ablöschen. Mit Kalbsfond auffüllen und kurz aufkochen. Pfanneninhalt in eine kalte Schale geben und erkalten lassen.

Etwas Salz und Zucker in eine weitere Schale geben, Walnussessig hinzugeben und durchschwenken. Olivenöl hinzufügen und rühren, bis die Vinaigrette andickt. Dijonsenf hinzugeben und mit einer Gabel einrühren. Anschließend die Reduktion mit Speck und Zwiebeln nach und nach in die Vinaigrette rühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Vor dem Servieren, den Schnittlauch fein schneiden und zur Vinaigrette geben.

Für den Weißweinschaum: Weißwein, Wermut, Fischfond und Lorbeerblatt in eine Kasserolle geben und um die Hälfte reduzieren. Von der Platte nehmen, Lorbeerblatt entfernen, Senf sowie eiskalte Butterstücken einrühren und mit dem Mixstab pürieren. Mit Salz und weißem Pfeffer abschmecken. Nun die kalte Sahne hinzugeben und mit dem Mixstab auf der Oberfläche aufschäumen. Etwas von dem Schaum ganz zum Schluss über den Salat bzw. Fisch geben.

Marcel Kramer am 05. März 2024