

Karpfen-Filet in Petersilien-Rahm mit Riesling-Sauerkraut

Für 2 Personen

Für die Karpfenfilets:

2 Karpfenfilets (à 200 g)	Salz, Pfeffer	1 Schalotte
3 EL Butter	1 TL Mehl	2 EL Wermut, trocken
250 ml Fischfond	Orangenschale	125 ml Sahne
$\frac{1}{4}$ Stiele Petersilie		

Für das Riesling-Sauerkraut:

2 Schalotten	1 Knoblauchzehe	1 EL Butter
200 g Sauerkraut	1 TL Bio-Gemüsebrühe	100 ml Riesling
1 Lorbeerblatt	1 TL Wacholderbeeren	Zucker

Für die Karpfenfilets mit Petersiliensahne Karpfenfilets waschen, trockentupfen, salzen und pfeffern. Schalotte schälen und würfeln. 1 EL Butter in einer Pfanne erhitzen. Filets darin bei schwacher Hitze von jeder Seite ca. 2 Minuten braten. Herausnehmen und warm stellen. Die Pfanne mit Küchenpapier ausreiben. 1 EL Butter erhitzen. Schlotten darin anbraten, mit etwas Mehl betäuben und gut verrühren. Mit Wermut und Fond ablöschen. Alles um die Hälfte einkochen lassen. Orangenschale zufügen. Sahne unterrühren und etwas einköcheln lassen. Mit einem Pürierstab etwas aufschäumen Petersilie abspülen und trockenschütteln. Die Blättchen von den Stielen zupfen und fein hacken. Petersilienblättchen zur Sauce geben. Übrige kalte Butter unter die Sauce rühren und binden. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Für das Rieslings-Sauerkraut In der Zwischenzeit, für das Sauerkraut, Schalotten und Knoblauch schälen und fein würfeln. Butter erhitzen. Schalotten und Knoblauch darin andünsten. Sauerkraut grob zerpfücken und zur Schalotten-Knoblauchmischung geben. Brühe, Riesling Lorbeerblatt und Wacholder unterrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Abgedeckt ca. 10 Minuten schmoren. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken Mit den Karpfenfilets und der Petersiliensauce anrichten.

Vincent Klink 13. Dezember 2012