

Wolfsbarsch auf Tomaten-Scheiben mit Buttermilch-Schaum

Für 2 Personen

2 Wolfsbarschfilets, mit Haut	1 Tomate, klein	1 Tomate, mittelgroß
1 Zitrone, unbehandelt	1 Knoblauchzehe	1 EL Sauerrahm
1 EL Crème-fraîche	75 g Buttermilch	3 EL Gemüsefond
6 EL Olivenöl	1 TL Rotweinessig	1 Bund Basilikum
1 Zweig Rosmarin	1 Prise Chili, gemahlen	Zucker
1 Prise Cayennepfeffer	schwarzer Pfeffer	Salz

Die kleine Tomate waschen, den Strunk entfernen, klein schneiden und mit dem Gemüsefond vermengen. Anschließend in einen Topf geben und erhitzen. Den Rosmarin zupfen, den Knoblauch abziehen und in Scheiben schneiden. Anschließend den Rosmarin und zwei Knoblauchscheiben in den Topf geben und acht Minuten neben dem Herd ziehen lassen. Anschließend durch ein grobes Sieb passieren, zwei Esslöffel Olivenöl und den Rotweinessig hinzugeben. Abschließend mit dem Chili, einer Prise Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken. Die Buttermilch, den Sauerrahm und die Crème-fraîche vermengen und einen Esslöffel Olivenöl unter Rühren hinzugeben. Die Zitrone halbieren und auspressen. Das Ganze mit Cayennepfeffer, einer Prise Zucker, etwas Zitronensaft und Salz abschmecken. Eine Pfanne mit dem restlichen Olivenöl erhitzen. Die Wolfsbarschfilets waschen, trocken tupfen und mit der Hautseite nach unten vier Minuten kräftig anbraten. Anschließend die Pfanne von dem Herd nehmen, den Fisch wenden und in der Nachhitze weitere zwei Minuten ziehen lassen. Abschließend mit Salz und Pfeffer würzen. Währenddessen die übrige Tomate waschen, vom Strunk befreien, in dünne Scheiben schneiden und mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend pro Teller vier Scheiben Tomaten auflegen, die Tomatenmarinade darauf verteilen. Anschließend die Wolfsbarschfilets darauf setzen und mit dem Buttermilchschaum umkränzen. Das Basilikum zupfen. Den Wolfsbarsch auf Tomatenscheiben mit dem Buttermilchschaum auf Tellern anrichten und mit Basilikum garnieren.

Alfons Schuhbeck am 09. Juli 2010