

Peterfisch, Kartoffel-Lauch-Roulade, Beurre blanc

Für zwei Personen

Für den Peterfisch:

2 Petersfischfilets, à 140 g	2 Thymianzweige	2 EL Butter
Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für das Lauch-Stroh:

1 Stange Lauch	$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch	Frittieröl, Salz
----------------	---------------------------------	------------------

Für die Kartoffel-Lauch-Roulade:

2 mittlere festk. Kartoffeln	2 Schalotten	40 g Butter
2 EL Mineralwasser	1 TL Speisestärke	Ingwerknolle, ca. 2 cm
$\frac{1}{2}$ TL Zucker	Meersalz	

Für die Garnitur:

4 Pariser Champignons

Für die Beurre blanc:

2 Schalotten	100 g Butter	100 ml Verjus
Meersalz	Zucker	

Für den Peterfisch:

Ofen auf 55 Grad Ober-/Unterhitzen vorheizen. Fisch waschen, trocken tupfen und eventuell vorhandene Gräten entfernen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Thymian abbrausen, trockenwedeln, Blättchen abzupfen und grob hacken. Olivenöl und Butter in einer gusseisernen Grill-Pfanne erhitzen, Fischfilets mit dem Thymian einreiben und unter Wenden ca. 4 Minuten kräftig anbraten. Dann herausnehmen und auf dem Gitterrost im Ofen auf mittlerer Schiene weitere ca. 10 Minuten zu Ende garen.

Für das Lauch-Stroh:

Lauch putzen, waschen, die äußeren Blätter entfernen und das Grün abschneiden und beiseitelegen. Den weißen unteren Teil vom Lauch der Länge nach in Julienne schneiden. Fritteuse auf 150 Grad erhitzen und die Lauch-Julienne darin hellbraun frittieren. Herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Mit Salz würzen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und ca. 5 Minuten im vorgeheizten Ofen trocknen lassen. Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und in feine Röllchen schneiden. Vor dem Servieren unter das Lauch-Stroh heben.

Für die Kartoffel-Lauch-Roulade:

Lauch putzen waschen, je 4 einzelne Lauchblätter à 10 cm Länge und 4 cm Durchmesser lösen und in kochendem Salzwasser blanchieren. Herausnehmen, in Eiswasser abschrecken und mit Küchenpapier trocken tupfen. Kartoffeln waschen, schälen und in ca. 2 x 2 mm große Würfel schneiden. Schalotten abziehen und sehr fein würfeln. Ca. 1 EL von dem übrigen Lauch ebenso in sehr kleine Würfel schneiden. Butter in einer Pfanne aufschäumen lassen, Schalotten und Kartoffeln darin blondieren und mit Zucker und Meersalz abschmecken. Mit etwas Ingwerwasser und Mineralwasser ablöschen, bissfest garen mit Butter und Speisestärke binden. Lauch unterrühren. Die zuvor blanchierten Lauchblätter mit dem Gemüse der Länge nach belegen und zu einer Rolle aufrollen.

Für die Garnitur:

Champignons putzen, waschen und in dünne Scheiben schneiden. Vor dem Anrichten der Länge nach auf die Kartoffel-Lauch-Roulade legen. Das Lauchstroh auf der mit den Champignons belegten Kartoffel-Lauch-Roulade anrichten.

Für die Beurre blanc:

Schalotten abziehen und in sehr feine Würfel schneiden. Schalotten und Verjus in einem Topf

reduzieren lassen und mit Maldon Sea Salt und etwas Zucker würzen. Dann pürieren und mit der Butter montieren.

Gegrillter St. Pierre mit Kartoffel-Lauch-Roulade, Beurre blanc und Lauch- Stroh auf Tellern anrichten und servieren.

Christian Lohse am 03. November 2017