

Wolfsbarsch, Tomaten-Confit, Fenchel, Kartoffel-Stampf

Für zwei Personen

Für Kartoffel-Stampf:

4 mehligk. Kartoffeln	100 g Butter	150 ml Sahne
Salz	Pfeffer	

Für den Fenchel:

1 Fenchelknolle	2 Zweige Thymian	140 ml Geflügelfond
50 ml Anislikör	Olivenöl	Salz, Pfeffer

Für das Tomatenconfit:

6 Tomaten	1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe
60 g kalte Butter	1 Bund Basilikum	100 ml Weißwein
1 TL weißer Balsamicoessig	Olivenöl	1 Prise Zucker
Salz	Pfeffer	

Für den Wolfsbarsch:

2 Wolfsbarsch-Filets, à 150 g	1 Zweig Rosmarin	Olivenöl, Salz, Pfeffer
-------------------------------	------------------	-------------------------

Für die Garnitur:

1 TL Kapernbeeren

Für das Kartoffel-Fenchel-Stampf: Kartoffeln in einem Topf in Salzwasser gar kochen. Ausdampfen lassen, schälen und durch eine Kartoffelpresse drücken. Mit Butter und Sahne zu einem Stampf stampfen. Mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken.

Für den Fenchel: Fenchel putzen und von Strunk und Grün befreien, grob würfeln und in Olivenöl bei mittlerer Hitze langsam garen. Mit Anislikör ablöschen, mit Fond aufgießen, Thymianzweige im Ganzen dazugeben und den Fenchel im Sud komplett weich dünsten. Mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken.

Für das Tomatenconfit: Knoblauch und Zwiebel abziehen und würfeln. Olivenöl in einem Topf erhitzen und Zwiebel und Knoblauch darin glasig anschwitzen.

Basilikum abbrausen, trockenwedeln und Blätter abzupfen. Tomaten in heißem Wasser blanchieren und die Haut abziehen. Tomaten vierteln Kerne entfernen, auffangen und die Tomatenfilets für den späteren Gebrauch beiseite stellen. Kerne mit Salz, Pfeffer und etwas Zucker würzen und mit der Hälfte des Basilikums mixen. Dieses Püree in ein Küchentuch geben und für ca. 15 min. langsam abhängen lassen ohne es auszudrücken. Den Tomatensaft auffangen.

Die Tomatenfilets in gleich große fingernagelgroße Würfel schneiden und die Hälfte davon zu der Zwiebel-Knoblauchmischung in die Pfanne geben. Mit Weißwein ablöschen und so lange köcheln lassen, bis keine Flüssigkeit mehr da ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die andere Hälfte des Basilikums fein schneiden. Die übrige Hälfte der Tomatenwürfel mit Salz, Pfeffer und Balsamicoessig marinieren und zusammen mit dem geschnittenen Basilikum vor dem Anrichten unter die geschmorten Tomaten rühren. Den Tomatensaft in einem kleinen Topf leicht aufkochen, von der Flamme nehmen und mit kalten Butterflocken aufmixen.

Für den Wolfsbarsch: Rosmarin abbrausen und trockenwedeln. Loup de mer mit einem Messer auf der Hautseite leicht einschneiden und in einer beschichteten Pfanne mit Olivenöl langsam knusprig braten. Zum Schluss den Rosmarinzweig im Ganzen dazugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Garnitur: Püree und Tomatenconfit auf Teller anrichten, den Fisch und Fenchel daraufsetzen und rundherum mit weißem Tomatenschaum nappieren mit den Kapernbeeren vollenden.

Alexander Kumptner am 11. Oktober 2019