

Rotbarsch mit Sellerie-Soße und Harissa-Kartoffeln

Für zwei Personen

Für den Rotbarsch:

2 Rotbarschfilets, mit Haut Öl mildes Chilisalz

Für die Harissa-Kartoffeln:

400 g festk. Kartoffeln 1 Knoblauchzehe 1 getrock. rote Chilischote

1 Lorbeerblatt Harissapulver 1 EL kalte Butter

1 TL neutrales Öl Salz

Für die Sauce:

80 g Knollensellerie 200 ml Gemüsefond 40 g Sahne

1 EL kalte Butter mildes Chilisalz 1 Vanilleschote

1 Muskatnuss Salz

Für den Rotbarsch:

Etwas Öl in einer beschichteten Pfanne mit einem Pinsel verstreichen und bei mittlerer Temperatur erhitzen. Fischfilets waschen, trocken tupfen und auf der Hautseite ein paar Minuten bei milder Hitze goldbraun anbraten. Fischfilets wenden, die Pfanne vom Herd nehmen und Filets in der Nachhitze der Pfanne saftig durchziehen lassen. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und mit Chilisalz würzen.

Für die Harissa-Kartoffeln:

Knoblauch abziehen und halbieren. Lorbeerblatt abzupfen. Kartoffeln schälen, in knapp 1 cm große Würfel schneiden und mit Lorbeerblatt, die halbe Knoblauchzehe und Chilischote in Salzwasser 10 bis 15 Minuten gerade weich kochen. Abgießen, ausdampfen lassen und Knoblauch, Chili und Lorbeerblatt entfernen. Eine Pfanne bei mittlerer Temperatur erhitzen und Öl mit einem Pinsel darin verstreichen. Kartoffelwürfel darin goldbraun anbraten, Pfanne vom Herd nehmen, Butter hinein schmelzen lassen und mit Harissa und Salz würzen.

Für die Sauce:

Sellerie schälen, von Enden befreien, in ca. 1 cm große Würfel schneiden und im Gemüsefond am Siedepunkt etwa 20 Minuten absolut weich garen. Sahne dazu geben und mit einem Stabmixer pürieren. Muskatnuss reiben und 1 Msp. auffangen. Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen. Butter hinein mixen und mit Chilisalz, etwas Vanillemark, Muskat und Salz verfeinern.

Für die Garnitur: Kartoffeln auf einem warmen Teller verteilen, die Sauce außen herum träufeln und Doradenfilets darauf legen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Alfons Schuhbeck am 25. Oktober 2019