

Knusprige Rotbarbe mit Fregola sarda in Paprika-Sud

Für zwei Personen

Für die Rotbarbe:

1 Rotbarbe 100 g Butter 400 ml neutrales Öl
Salz

Für die Fregola sarda:

200 g Fregola sarda ½ rote Paprikaschoten 1 EL Kapern
2 Schalotten 1 Knoblauchzehe 1 Zitrone
150 g Parmesan 50 g Butter 1 l Gemüsefond
4cl Weißwein 1 Zweig Thymian 1/2 Bund Petersilie
Safran Olivenöl Salz
Pfeffer

Für den Paprika-Sud:

2-3 rote Paprikaschoten 1-2 Zwiebeln 100 g kalte Butter
150 ml Sahne 1 l Gemüsefond 100 ml Weißwein
1 EL Honig 2 Lorbeerblätter Zucker
Chili Öl Salz
Pfeffer

Für die Rotbarbe:

Die Rotbarbe filetieren und die Schuppen mit einem Löffel vorsichtig aufstellen. Beide Seiten mit Salz würzen. Den Fisch auf ein Gitter mit einer Auffangschale darunter legen. Öl auf 200 Grad erhitzen. Dann das heiße Öl immer wieder über den Fisch gießen, sodass sich die Schuppen aufstellen und der Fisch anfängt zu garen.

Butter zu einer Nussbutter aufschäumen und den Fisch darin mit der Fleischseite leicht durchziehen lassen.

Für die Fregola sarda:

Schalotten abziehen. Paprika waschen, trockentupfen, halbieren und von Scheidewänden und Kernen befreien. Thymian und Petersilie abbrausen und trockenwedeln. Petersilie hacken. Zitrone unter heißem Wasser abspülen und die Schale abreiben. Schalotten und Paprika in feine Würfel schneiden. Knoblauch abziehen und hacken. Schalotten, Paprika und Knoblauch in etwas Olivenöl anschwitzen, dann Fregola sarda hinzugeben. Safranfäden und Thymian dazugeben, alles mit Weißwein ablöschen und diesen einreduzieren. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit warmem Fond immer wieder bis zum gewünschten Garpunkt aufgießen.

Parmesan reiben. Parmesan und Butter unterrühren und mit gehackter Petersilie und Abrieb von einer Zitrone vollenden.

Für den Paprika-Sud:

Zwiebeln abziehen und grob schneiden. In etwas Butter und neutralem Öl glasig schwitzen. Paprika waschen, trockentupfen, halbieren, von Scheidewänden und Kernen befreien und ebenfalls grob schneiden. Für ca. 15 Minuten schmoren, mit Honig, Zucker, Chili, Salz und Pfeffer würzen, mit Weißwein ablöschen und diesen reduzieren. Lorbeer abbrausen, trockenwedeln und dazugeben. Mit Fond aufgießen und für weitere 5 Minuten kochen lassen. Sahne dazugeben und alles kräftig mixen. Durch ein Sieb seihen, nochmals etwas einkochen und mit kalten Butterflocken zu einer cremigen Konsistenz montieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Alexander Kumptner am 04. Juni 2021