

Rotbarbe, Weißbier-Schaum, Kartoffel-Romanesco-Gröstl

Für zwei Personen

Für die Brösel:

75 g Butter	35 g Panko	20 g gehobelte Mandeln
1 kl. Zitrone	15 g Petersilie	1 Prise Salz

Für das Gröstl:

300 g kl.Kartoffeln	1 Kopf Romanesco	2 Lauchzwiebeln
2 EL Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für den Weißbierschaum:

50 g Knollensellerie	50 g weiße Champignons	50 g Schalotten
50 g Butter	25 ml Estragonessig	500 ml helles Hefeweizen
1 Lorbeerblatt	2,5 g weiße Pfefferkörner	

Für den Fisch:

2 frische Rotbarben	3-4 EL Pflanzenöl	Salz, Pfeffer
---------------------	-------------------	---------------

Für die Garnitur:

50 g Butter	50 g Crème fraîche	Zucker, Salz, Pfeffer
-------------	--------------------	-----------------------

Für die Brösel:

In einer Pfanne die Butter zerlassen und bräunen. Panko und Mandeln zugeben, leicht bräunen, beiseitestellen und kurz abkühlen lassen.

Zitrone heiß waschen, trocken tupfen und die Schale fein abreiben.

Petersilie abrausen, trocken wedeln, Blättchen abzupfen und fein schneiden. Die abgeriebene Zitronenschale und die Petersilie unter die abgekühlte Pankomasse mischen. Brösel mit Salz würzen und bis zur Verwendung warmhalten.

Für das Gröstl:

Kartoffeln in reichlich Salzwasser ca. 20 Minuten garen, anschließend abgießen, kurz ausdampfen lassen und in kleine Stücke schneiden.

Romanesco waschen, in kleine Röschen teilen, in Salzwasser blanchieren, abgießen, abschrecken und abtropfen lassen.

Lauchzwiebeln waschen, putzen und in feine Ringe schneiden. In einer Pfanne das Öl erhitzen und die Kartoffeln darin goldbraun braten.

Romanesco und Frühlingszwiebel dazugeben und unter Rühren kurz mitbraten. Gröstl mit Salz und zerstoßenem Pfeffer würzen und warmhalten.

Für den Weißbierschaum:

Schalotten abziehen und Sellerie schälen. Beides würfeln. Champignons putzen, Stiele kürzen und Pilze grob hacken. In einem Topf Butter aufschäumen lassen und Schalotten, Pilze, Sellerie, Pfeffer und Lorbeerblatt darin hell anschwitzen. Alles mit dem Essig ablöschen und etwa 2 Minuten köcheln lassen, dann Bier angießen. Sud etwa 20 Minuten köcheln lassen, anschließend durch ein feines Sieb passieren.

Für den Fisch:

Öl in einem Topf erhitzen (ca. 180 Grad). Rotbarben filetieren, dabei die Schuppen nicht entfernen. Filets waschen, trocken tupfen, vorhandene Gräten entfernen und die Schuppen gegen die Wuchsrichtung umklappen. Filets salzen und pfeffern. Wenn das Öl heiß genug ist, mit einer Schaumkelle über den Fisch, der auf einem Sieb liegt, gießen.

Viermal wiederholen. Nun sollten die Schuppen puffen.

Für die Garnitur:

Biersud nochmals erhitzen und Butter sowie Crème fraîche zugeben. Das Gröstl auf vorgewärmte

Teller verteilen und die gebratenen Fischfilets daneben anrichten. Alles leicht mit frisch gemahlenem Pfeffer und mit Mandelbrösel bestreuen. Die Biermischung mit dem Pürierstab aufmixen und mit Salz und Zucker abschmecken. Jeweils etwas Weißbierschaum um die gebratenen Rotbarbenfilets und das Gröstl träufeln und alles sofort servieren.

Johann Lafer am 11. Juni 2021