

# Rotbarbe, Kartoffel-Oliven-Stampf und Bouillabaisse-Sud

**Für zwei Personen**

**Für den Kartoffel-Olivenstampf:**

300 g kl., festk. Kartoffeln	40 g grüne Oliven	1 Zitrone
2 Zweige Basilikum	2 Zweige glatte Petersilie	4 EL Olivenöl
Meersalz	Pfeffer	

**Für den Bouillabaisse-Sud:**

1 Zwiebel	1 rote Paprika	1 Fenchelknolle
100 g Kirschtomaten	50 g Queller	1 Knoblauchzehe
1 kl. rote Chilischote	5 Safranfäden	1 TL Tomatenmark
100 ml trockener Weißwein	50 ml Pernod	50 ml Wermut
400 ml Fischfond	2 EL Olivenöl	Meersalz, Pfeffer

**Für die gefüllten Rotbarben:**

2 küchenfertige Rotbarben	1 EL getrock. Öl-Tomaten	1 EL Pimentos in Öl
6 Halme Schnittlauch	1 EL Olivenöl	Meersalz, Pfeffer

**Für den Kartoffel-Olivenstampf:**

Den Backofen auf 140 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Kartoffeln schälen und waschen. In kochendem Salzwasser 15 Minuten garen. Oliven in feine Stifte schneiden. Basilikum und Petersilie abbrausen und trockenwedeln, Blätter abzupfen und fein schneiden.

Kartoffeln abgießen und etwas ausdampfen lassen. Eine Pfanne erhitzen und Kartoffeln mit 2 EL Olivenöl darin rundum kurz anbraten. Dann mit Kartoffelstampfer grob zerdrücken. Übriges Olivenöl, Oliven und Kräuter unterheben. Zitrone waschen, Schale abreiben, halbieren und den Saft auspressen. Stampf mit Zitronensaft und -abrieb, Salz und Pfeffer abschmecken.

**Für den Bouillabaisse-Sud:**

Gemüse und Kräuter waschen und trockentupfen. Die Zwiebel abziehen halbieren und in feine Streifen schneiden. Knoblauch abziehen und fein hacken. Chilischote längs halbieren, entkernen und fein schneiden.

Paprika vom Kerngehäuse befreien, Schale mithilfe eines Sparschälers entfernen und Paprikafilets in schmale, lange Streifen schneiden. Fenchel halbieren, Strunk und Grün entfernen und in feine Streifen schneiden.

Kirschtomaten halbieren. Einen flachen Topf erhitzen. Olivenöl zugeben und Zwiebel und Knoblauch darin glasig anschwitzen. Fenchel, Paprika und Safran dazu geben und mit anschwitzen. Tomatenmark unterrühren und mit Weißwein, Pernod und Wermut ablöschen. Um die Hälfte einkochen lassen (ohne Deckel). Mit Fischfond auffüllen und bei mittlerer Hitze ca. 15 Minuten köcheln lassen. Kurz vor Fertigstellung die halbierten Kirschtomaten und die Queller zugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**Für die gefüllten Rotbarben:**

Rotbarben waschen und trockentupfen. Vorsichtig von beiden Seiten filetieren und die Mittelgräte entfernen, so dass die Rotbarbenfilets nicht zerfallen und am Schwanzende miteinander verbunden bleiben.

Bauchlappen und Gräten entfernen.

Getrocknete Tomaten und Pimentos in einem Sieb abtropfen lassen. In ein hohes Gefäß geben und mit einem Stabmixer fein mixen.

Rotbarbenfilets dünn mit der Tomaten-Paprika-Paste bestreichen.

Schnittlauch in Bouillabaisse-Sud oder im Kartoffelwasser kurz blanchieren. In Eiswasser ab-

schrecken. Bestrichene Rotbarbenfilets wieder aufeinander legen und mit je 3 Schnittlauchhalmen zusammenbinden. Eine Pfanne erhitzen. Fischfilets mit Salz und Pfeffer würzen und in der Pfanne mit Olivenöl von jeder Seite bei mittlerer Hitze ca. 2 Minuten anbraten. Anschließend auf ein Backblech geben und im vorgeheizten Ofen auf der mittleren Schiene 34 Minuten garen. Die Rotbarbenfilets aus dem Ofen nehmen. Kartoffelstampf auf 2 vorgewärmten Tellern anrichten. Bouillabaisse-Sud angießen und die Rotbarbe darauf drapieren.

Cornelia Poletto am 15. Juli 2022