

Hamburger Pannfisch mit grober Senf-Soße, Bratkartoffeln

Für zwei Personen

Für den Pannfisch:

1 Seeteufelloin à 250 g	1 Knoblauchzehe	1 Zitrone, (Saft, Abrieb)
100 g Butter	4 EL Butterschmalz	6 Zweige Blatt Petersilie
6 Zweige Thymian	1 Lorbeerblatt	Salz, Pfeffer

Für die Senfsauce:

1 Schalotte	$\frac{1}{2}$ Stange Staudensellerie	4 weiße Champignons
30 g Butter	150 ml Sahne	1 EL Crème-fraîche
2 EL Weißweinessig	150 ml Fischfond	$\frac{1}{2}$ EL feiner Senf
$\frac{1}{2}$ EL grobkörniger Senf	Champagner	Salz, Pfeffer

Für die Bratkartoffeln:

300 g kleine Kartoffeln	50 g feine Speckstreifen	40 g Zwiebel
4 EL Butterschmalz	Salz	Pfeffer

Für den Gurkensalat:

300 g kleine Gurken	15 g frischer Meerrettich	3 Zweige Dill
20 ml heller Balsamicoessig	50 ml Rapsöl	Zucker, Salz, Pfeffer

Für die Garnitur:

4 Zweige Kerbel	weitere Kräuterblätter
-----------------	------------------------

Für den Pannfisch:

Die Petersilienblätter von den Stielen zupfen und aufbewahren. Die Petersilienstiele gemeinsam mit den Thymianstielen, der angeprügelten Knoblauchzehe und dem Lorbeerblatt in 100 g Butter in einem Topf erwärmen und für 15 Minuten ziehen lassen. Danach die Butter durch ein Sieb passieren. Das Seeteufelloin in vier gleichgroße Medaillons schneiden und mit Salz und Pfeffer würzen.

Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Seeteufelmedaillons von beiden Seiten anbraten. Etwas von der aromatisierten Butter zugeben und die Seeteufelmedaillons damit immer wieder übergießen bis sie außen eine schöne braune Farbe haben und das Fischfleisch innen gegart, aber auch saftig ist. Mit etwas Zitronensaft würzen, danach die Medaillons aufschneiden und mit etwas abgeriebener Zitronenschale bestreuen.

Für die Senfsauce:

Schalotte abziehen und gemeinsam mit dem Staudensellerie und den Champignons in Scheiben schneiden. Alles in einem Topf in Butter anschwitzen und mit dem Weißweinessig ablöschen. Fischfond und Sahne zugeben und etwas reduzieren lassen. Danach die Sauce durch ein Sieb passieren und die Crème fraîche sowie beide Senfsorten einrühren. Senfsauce herzhaft mit Salz und Pfeffer würzen und mit Champagner abschmecken.

Für die Bratkartoffeln:

Zwiebel abziehen und in feine Streifen schneiden. Kartoffeln mit Schale in Salzwasser kochen, anschließend pellen und in Scheiben schneiden.

Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Kartoffeln darin knusprig braten. Die Speck- und Zwiebelstreifen zugeben und mitbraten. Etwas von der aromatisierten Butter (s.o.) zugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Die aufbewahrten Petersilienblätter (s.o.) fein hacken und zu den Bratkartoffeln geben.

Um die perfekten Bratkartoffeln zuzubereiten, sollten Sie am besten Pellkartoffeln verwenden, die über Nacht im Kühlschrank gelagert wurden.

Für den Gurkensalat:

Gurken in dünne Scheiben schneiden und in eine Schüssel geben.

Dillspitzen von den Zweigen zupfen und einige schöne Spitzen aufbewahren. Den restlichen Dill fein schneiden und gemeinsam mit dem hellen Balsamicoessig, Rapsöl, Salz, Pfeffer und etwas Zucker zu den Gurken geben, etwas marinieren lassen. Den frischen Meerrettich schälen und mit einer Reibe etwas über den Gurkensalat reiben.

Für die Garnitur:

Kerbel und Kräuter für die Garnitur verwenden.

Die Bartkartoffeln gemeinsam mit den aufgeschnittenen Seeteufelmedaillons auf zwei Tellern anrichten und mit Dillspitzen, Kerbelblättern und weiteren Kräuterblättern garnieren. Mit der Senfsauce leicht nappieren und die restliche Senfsauce separat servieren. Den Gurkensalat in kleinen Schalen anrichten. Servieren.

Christoph Rüffer am 16. Januar 2023