Wolfsbarsch im Garnelen-Mantel, Portweinbutter

Für zwei Personen
Für den Fisch:
2 Wolfsbarschfilets à 200 g
Für den Mantel:

6 Garnelen	1 kl. schwarzen Trüffel	Salz

Für die Fertigstellung:

1 Knoblauchzehe	1 Zweig Thymian	Öl

Für die Portweinbutter:

1 Schalotte	100 g kalte Butter	Öl
100 ml Rotwein	200 ml dunkler Portwein	

Für die Blumenkohlcreme:

$\frac{1}{2}$ Blumenkohl	100 ml Sahne	50 g Butter
1 L Gemüsefond	Muskatnuss	Salz

Für den Fisch:
Die Wolfsbarschfilets in vier kleine Stücke schneiden.
Für den Mantel:
Garnelen trockentupfen und fein hacken. Mit Salz würzen. Über die gehackten Garnelen erneut grob drüberhacken. Trüffel feinreiben und mit der Garnelenmasse vermengen.
Für die Fertigstellung:
Wolfsbarschfilet von einer Seite mit der Garnelen-Trüffel-Masse bestreichen. Eine Pfanne mit Öl erhitzen und das Fischfilet darin zuerst von beiden Seiten anbraten. Thymian und Knoblauch mit in die Pfanne geben.
Garnelen sind sehr eiweißreich. Damit dieses Eiweiß bindet, werden die Garnelen fein gewürfelt und mit Salz (und in diesem Fall Trüffel) vermengt. Hackt man die Masse anschließend noch einmal grob nach, wird das Eiweiß aktiv. Die Garnelen beginnen zu kleben, die Mischung bindet und ergibt wie von selbst einen Garnelen-Trüffel-Mantel, den man auf den Fisch streichen kann. Beim Braten hält der Mantel zuverlässig und kann auf der beschichteten Seite direkt mitgebraten werden.
Für die Portweinbutter:
Schalotte abziehen, fein würfeln und in einen Topf mit Öl geben und anschwitzen. Mit Portwein und Rotwein auffüllen und fast komplett einreduzieren. Den Ansatz mit kalter Butter aufmontieren.
Für die Blumenkohlcreme:
Blumenkohl in Röschen schneiden und diese in einem Topf mit Gemüsefond gar kochen. Flüssigkeit abgießen und für etwas anderes verwenden. Blumenkohl mit Muskatnuss würzen. Butter und Sahne hinzugeben. Alles zusammen cremig pürieren. Mit Salz würzen.
Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Mario Kotaska am 02. April 2026