

## Gebratene Rotbarbe auf Bouillabaisse Gemüse

### Für 4 Personen

2 Stangen Frühlingszwiebeln	1 Karotte, klein	1 Fenchelknolle
4 EL Olivenöl	10 Safran-Fäden	50 ml Weißwein
100 ml Fischfond	2 Tomaten	50 g Perlzwiebeln, eingelegt
4 Rotbarbenfilets, küchenfertig	2 Zweige Thymian	2 Zehen Knoblauch
2 Kartoffeln, groß	1 Bund Basilikum	Zitronensaft
Frittierfett	Salz	Pfeffer

Frühlingszwiebeln der Länge nach halbieren und sorgfältig waschen. Karotte schälen. Fenchel, Karotte und Frühlingszwiebel in Streifen schneiden. Die Gemüsestreifen in zwei Esslöffel Olivenöl anschwitzen. Mit Salz, Pfeffer und Safran-Fäden würzen. Anschließend mit dem Weißwein ablöschen und den Fischfond auffüllen. Bei reduzierter Hitze das Gemüse gar kochen. Die Tomaten kurz in kochendem Wasser blanchieren, in Eiswasser abschrecken und die Haut abziehen. Die Tomaten vierteln, das Kerngehäuse entfernen, in Filets schneiden und diese halbieren. Perlzwiebeln und Tomatenfilets zu dem Gemüse geben und nochmals kurz aufkochen lassen. Kartoffeln schälen und mit einer Gemüsespaghettimaschine feine Spiralen rausdrehen. In heißem Frittierfett einige Minuten frittieren. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und etwas salzen. Basilikumblätter abzupfen, waschen und trocken tupfen. Jeweils ein Basilikumblatt in eine Schöpfkelle legen und mit einer kleineren Schöpfkelle das Basilikumblatt andrücken. Das Basilikumblatt auf diese Weise einige Sekunden in das noch heiße Frittierfett halten. So behält das Basilikumblatt seine Form. Die Rotbarbenfilets in zwei Esslöffel Olivenöl mit Thymian und angedrücktem Knoblauch auf der Hautseite knusprig anbraten, wenden, langsam fertig braten und mit Salz und Pfeffer würzen. Etwas Zitronensaft über den Fisch träufeln. Das Gemüse mit dem Sud auf Tellern anrichten, je zwei Filets darauf geben und mit den frittierten Kartoffelspiralen und Basilikum garnieren.

Johann Lafer am 26. September 2008