

Wolfsbarsch mit Winter-Trüffel, Garnelen und Lauch

Für 4 Personen

8 Garnelen, ohne Kopf	50 ml Cognac	100 ml Weißwein
50 ml Wermut	200 ml Geflügelfond	150 g Schälto­maten
1 Bund Basilikum	10 Schalotten	1 Bund Estragon
10 Zweige Thymian	2 Knollen Knoblauch	100 g Butter
100 ml Sahne	2 Bund Frühlingslauch	60 Wintertrüffel
200 g Tagliatelle, frisch	4 Wolfsbarschfilets, a 80 g	Olivenöl
Sternanis	Korianderkörner	Pfeffer
Muskatnuss	Butter	Mehl
Salz	Zucker	

Als erstes die Garnelen ausbrechen und die Schalen in Olivenöl anrösten. Mit Cognac, Weißwein und Wermut ablöschen, einreduzieren und mit Geflügelfond und Schälto­maten auffüllen. Zusammen mit Basilikum, Schalotten, Estragon, etwas Thymian, Sternanis, Korianderkörnern und etwas Knoblauch kochen. Anschließend abpassieren und mit Butter und Sahne aufmixen. Den Lauch in gleichmäßige Stücke schneiden und mit Salz, Zucker und Muskatnuss marinieren. Später in Butter andünsten. Die Garnelen fein würfeln und in Olivenöl ohne Farbe anbraten. Mit dem Lauch vermengen und zum Schluss den in Würfelchen geschnittenen Trüffel kurz mit anschwitzen. Alles zusammen mit einem Schuss der Soße vermengen. Tagliatelle al dente garen und alles zusammen vermischen. Den Wolfsbarsch mit Salz, Pfeffer und Koriander würzen. Die Hautseite leicht mehlieren und auf der Haut in Olivenöl kross braten. Zum Schluss mit etwas Butter, restlichem Thymian und Knoblauch aromatisieren. Restliche Soße noch mal aufmixen und anrichten.

Mario Kotaska am 14. Januar 2011