

Dorade mit Oliven-Tapenade, Paprika-Chili, Spitzkohl

Für vier Portionen

Für die Dorade:

1 EL Butterschmalz	4 Doradenfilets	Salz, Pfeffer
2 Thymianzweige	2 Knoblauchzehen	Butter, Zitrone

Für die Oliventapenade:

50 g grüne Oliven	50 g schwarze Oliven	50 g getrocknete Tomaten
1 Schalotte	1 Knoblauchzehe	100 ml Olivenöl
$\frac{1}{2}$ Bund Blatt Petersilie	Salz, Pfeffer	

Für den Spitzkohl:

1 Schalotte	1 rote Chilischote	1 rote Paprika
6 - 8 Spitzkohlblätter	1 TL Akazienhonig	150 ml Geflügelfond
25 g Butter	1 Msp. Paprika Edelsüß	4 Zweige Blatt Petersilie

Für das Kartoffelsoufflé:

200 g mehligk. Kartoffeln	50 g grobes Meersalz	100 g passierte Tomaten
2 Knoblauchzehen	2 Zweige Rosmarin	2 Zweige Thymian
2 Eier	Zucker, Salz, Chili	Butter, Brösel
4 Zweige Blatt Petersilie		

Die Filets schräg mittig halbieren, mit Salz würzen und im Butterschmalz zusammen mit Thymian und Knoblauch in einer beschichteten Pfanne auf der Hautseite circa drei Minuten knusprig braten. Danach den Fisch wenden, die Hitze wegnehmen, in der Butter nachziehen lassen und mit Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Für die Tapenade, Oliven in Ecken schneiden, Tomaten würfeln, Schalotten und Knoblauch schälen und fein würfeln. Blatt Petersilie von den Stielen zupfen und in feine Streifen schneiden. Alle Zutaten miteinander vermengen, mit Salz und Pfeffer würzen. Für den Spitzkohl die Schalotten schälen und in feine Würfel schneiden. Chili halbieren, entkernen und würfeln. Die Paprika vierteln, entkernen und schälen. Danach ebenso würfeln. Den Spitzkohl der Länge nach halbieren und in Streifen schneiden. Die Petersilie von den Stielen zupfen und in feine Streifen schneiden. Danach in der Pfanne zusammen mit den Schalotten, Chili und in der Butter anbraten. Mit Geflügelfond ablöschen, Honig zugeben und die Paprika unterrühren. Das Gemüse mit Salz und Paprikapulver kräftig würzen und mit fein geschnittener Blatt Petersilie vollenden. Die Kartoffeln waschen und trocken tupfen. Das Meersalz auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben, die Kartoffeln darauf legen und im Backofen bei 200 Grad, Ober-/Unterhitze circa eine Stunde garen. In der Zwischenzeit die Förmchen mit Butter einpinseln und mit Brösel austreuen. Die Knoblauchzehen schälen und fein würfeln. Thymian und Rosmarin von den Stielen zupfen und fein schneiden. Passierte Tomaten, Knoblauch und die Hälfte der Kräuter vermengen und mit Salz, Zucker und Chili abschmecken. Anschließend in die vorbereiteten Förmchen füllen. Die Eier trennen. Das Eiweiß mit einer Prise Salz aufschlagen. Danach die Kartoffeln halbieren, mit der Schnittseite in die Kartoffelpresse legen und durchdrücken. Somit bleibt die Schale in der Presse. Danach die Schale entfernen. Fortfahren, bis die Kartoffeln aufgebraucht sind. Kartoffeln mit Eigelb und restlichen Kräutern vermengen und abschmecken. Das Eiweiß behutsam unterheben und die Soufflémasse ebenso in die Förmchen füllen. Danach in ein Wasserbad stellen und im Ofen bei 200 Grad Ober-/Unterhitze zehn bis zwölf Minuten backen. Zum Servieren den Spitzkohl platzieren, den Fisch auf die Tapenade setzen. Das Soufflé aus der Form stürzen und mit Blatt Petersilie vollenden.

Johann Lafer am 05. Juli 2014