

# Peterfisch, Orangen-Zimtschaum, Petersilienwurzel-Püree

**Für zwei Personen**

**Für den Orangen-Zimtschaum:**

250 ml Fischfond	100 ml Weißwein	2 Schalotten
1 EL Crème-fraîche	150 g kalte Butterwürfel	100 ml Champagner
1 Zitrone	200 ml frischer Orangensaft	2 Zimtstangen
Cayennepfeffer	Salz	

**Für die Orangenzenen:**

1 Orange	1 EL Zucker	20 ml Bitterorangenlikör
----------	-------------	--------------------------

**Für den Fenchelsalat:**

1 Fenchelknolle mit Grün	1 Msp. gemörs. Fenchelsaat	1 Orange
10 ml Olivenöl		

**Für das Petersilienwurzelpüree:**

200 g Petersilienwurzel	100 g Sellerieknolle	100 g Schalotten
50 g Butter	50g kalte Butterwürfel	50 ml weißer Portwein
100 ml Gemüesfond	100 ml Milch	1 Zitrone
Salz	Pfeffer	

**Für den Peterfisch:**

2 St. Peterfisch, à 170 g	100 g Butter	frische Lorbeerblätter
2 Zitronen	Meersalz	

**Für den Orangen-Zimtschaum:**

Die Schalotten abziehen und würfeln. Fischfond und Weißwein mit den Schalotten in einem Topf zur Hälfte einkochen. Mit der kalten Butter und der Crème Fraîche im Mixer schaumig aufschlagen.

Schale der Zitrone abreiben, anschließend Zitrone halbieren und auspressen. Die Sauce mit Salz, Cayenne und Zitronenabrieb und Zitronensaft abschmecken und mit dem Champagner vollenden. Den Orangensaft sirupartig einkochen und zur Sauce geben.

Zimtstangen in die Sauce geben und 30 Minuten ziehen lassen.

**Für die Orangenzenen:**

Orange ziselieren und den Saft auspressen. 1 EL Zucker in einem Topf karamellisieren, mit Orangensaft und Bitterorangenlikör ablöschen. Zesten darin glasieren.

**Für den Fenchelsalat:**

Fenchelinneres fein hobeln und in Eiswasser legen. Kurz vor dem Servieren aus dem Wasser nehmen. Fenchelgrün kleinschneiden.

Orange filetieren. Alles zusammen zu einem leichten Salat vermengen und Olivenöl unterheben.

**Für das Petersilienwurzelpüree:**

Petersilienwurzel und Sellerie schälen und grob klein schneiden.

Schalotten abziehen, klein schneiden und in Butter in einem Topf glasig dünsten. Petersilienwurzel und Sellerie zugeben. Mit Portwein und Gemüesfond ablöschen und Milch zugeben. Gemüse darin weichkochen.

Zitronenzesten abreiben. Püree mit Zitrone, Salz und Pfeffer würzen, fein pürieren.

**Für den Peterfisch:**

Peterfisch in einer Pfanne in Butter anbraten. Lorbeer dazu geben.

Mit Zitronen glasieren, mit Meersalz würzen. Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Thomas Martin am 23. Dezember 2020