

Gebratener Wolfsbarsch

Für 2 Portionen

300 g Wolfsbarsch	1 Bund Schnittlauch	10 g Meerrettich
1 Römersalat	50 g Bacon	Salz, Pfeffer, Olivenöl

Den Fisch halbieren. Eine Hälfte mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne mit Öl braten. Damit der Fisch seine flache Form behält, einen Topf während des Bratvorgangs auf den Fisch platzieren. Die andere Hälfte des Fisches fein hacken und mit Salz und Pfeffer würzen. Den Schnittlauch fein schneiden und hinzufügen. Einen Hauch Meerrettich hinein reiben und das Ganze mit Olivenöl verrühren. Den Römersalat kurz durch eine heiße Pfanne mit Öl ziehen. Den Bacon dazu geben und kross braten. Den Salat auf Tellern anrichten, den Fisch darauf geben und mit dem kalten Tatar oben drauf servieren.

Steffen Henssler am 13. November 2012