

Kross gebratener Wolfsbarsch mit Kartoffelkruste, Morcheln Fenchelscheiben und leichten Meerrettichschaum



Zutaten für 4 Personen

Zutaten:

- 4 St. Wolfsbarschfilet (Loup de mer)
- 600 g Kartoffeln vorwiegend festkochend
- 1 St. Eigelb
- 16 St. Morcheln getrocknet
- 60 g Butter
- 600 g Fenchel
- 20 g Olivenöl
- 250 g Fischesauce
- 20 g Sahnemeerrettich
- Salz, Pfeffer
- frische Küchenkräuter

Zubereitung:

Wolfsbarschfilet waschen abtrocknen und kühl stellen. Kartoffeln schälen und in kaltes Wasser legen. Die Butter in einem kleinen Topf schmelzen. Kartoffeln fein raspeln, ausdrücken, mit Salz, Pfeffer und wenig Muskat würzen und mit Eigelb vermengen, gleichmäßig dünn auf der Fleischseite vom Wolfsbarsch verteilen, mit der flüssigen Butter reichlich einstreichen, und in den Kühlschrank stellen damit die Butter auf dem Fisch wieder fest wird. Fenchelknolle putzen, waschen und mit der Aufschnittmaschine in dünne Scheiben schneiden. Fischesauce aufkochen, abschmecken und mit dem Sahnemeerrettich aufmixen. Eine Pfanne erhitzen und die Fischfilets mit der Kartoffelkruste nach unten hineinlegen und bei geringer Hitze kross ausbraten, wenden, weiter garen, herausnehmen und warm stellen.

In einer Pfanne mit Olivenöl die Morchel und Fenchelscheiben anschwitzen, mit Rosmarin, Thymian, Salz und Pfeffer würzen, Auf einen Teller anrichten, Wolfsbarsch anlegen mit dem Meerrettichschaum napieren, garnieren und servieren.

Mein Tipp:

Das Fischfilet mit frischen Kräutern (Dill, Kerbel) würzen, bevor die Kartoffelkruste aufgetragen wird.