

Petersfisch, Thai-Basilikum, Kokos-Curry-Schaum

Für zwei Personen

Für den Fisch:

1 ganzer Petersfisch, 1 kg	2 festk. Kartoffeln	1 L Pflanzenöl
1 Bund Thai-Basilikum	Salz	Pfeffer

Für den Schaum:

4 Stg. Frühlingslauch	2 Schalotten	50 g Ingwer
1 grüner Apfel	$\frac{1}{2}$ Ananas	$\frac{1}{2}$ Banane
1 Limette, Saft, Abrieb	30 g Butterwürfel	200 ml Kokosmilch
200 ml Sahne	300 ml Gemüsefond	150 ml Wermut
150 ml Weißwein	150 ml weißer Portwein	30 ml Olivenöl
6 Stg. Zitronengras	1 EL Currypulver	1 TL Kurkuma
1 Prise Zucker	Salz	Pfeffer

Für das Gemüse:

100 g Zuckerschoten	1 rote Paprika	1 gelbe Zucchini
1 grüne Zucchini	30 g Butterwürfel	Salz

Für den Fisch:

Den Petersfisch filetieren und die einzelnen Filets von der Haut befreien. Die Blätter vom Thai-Basilikum von den Stielen zupfen. Die einzelnen Fischfilets mit Salz und Pfeffer würzen und mit den Thai-Basilikumblättern belegen. Zwei Fischfilets zusammensetzen, so dass die Basilikumblätter sich in der Mitte befinden.

Kartoffeln schälen und mit dem Spiralschneider lange Kartoffel-Luftschnitten schneiden. Diese Kartoffel-Luftschnitten um die zusammengestellten Fischfilets rollen, so dass ein Kokon entsteht.

Pflanzenöl in einer Friteuse auf 170 Grad erhitzen und den Kokon darin in 5 Minuten knusprig und goldbraun frittieren. Danach den Fisch-Kokon 2 Minuten auf Küchenkrepp abtropfen und ruhen lassen. Kokon nochmals mit etwas Salz würzen. Dann in dicke Tranchen aufschneiden und anrichten.

Für den Schaum:

Schalotten abziehen und mit dem Frühlingslauch klein schneiden. Beides in Olivenöl anschwitzen. Ingwer schälen und mit den Stielen von Thai-Basilikum und Zitronengras klein schneiden und in den Soßen-Ansatz geben. Apfel entkernen, Ananas und die Banane schälen und alles grob zerleinert zugeben und kurz mitschwitzen. Mit Curry und Kurkuma bestäuben. Wermut, Weißwein und Portwein zugeben und stark einkochen lassen. Mit Gemüsefond, Kokosmilch und Sahne auffüllen und nochmals um die Hälfte einkochen lassen. Alles mit dem Mixstab pürieren und durch ein feines Sieb passieren. Mit etwas geriebener Limettenschale und -saft sowie Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker abschmecken. Zum Schluss die Butterwürfel einmischen und die Soße aufschäumen.

Für das Gemüse:

Zuckerschoten schräg in dünne Streifen schneiden und in Salzwasser kurz blanchieren. Paprika vierteln, entkernen und schälen. Von beiden Zucchiniarten die Schale dünn mit einem Messer abschneiden. Mit einem ganz kleinen runden Ausstecher Kreise aus den Schalen und der Paprika ausstechen, kurz blanchieren und dann gemeinsam mit den

Zuckerschotenstreifen in Butter erwärmen. Mit etwas Salz abschmecken.
Die Zuckerschoten-Streifen mit dem Gemüse-Konfetti auf Tellern anrichten.
Den Kokon darauf setzen und Kokos-Curry-Schaum angießen.

Christoph Rüffer am 29. Dezember 2025