

Dorade im Wein-Schaum mit Erbsen-Pastinaken-Stampf

Für 2 Personen

2 Doraden a 350 g	500 g Pastinaken	1 mehligk. Kartoffel
500 g Erbsen, TK	5 Knoblauchzehen	1 Zitrone, unbehandelt
2 Rispen Kirschtomaten	5 Champignons	2 Schalotten
60 g Butter	300 ml trockener Weißwein	275 ml Fischfond
250 ml Sahne	2 Rosmarinzweige	1 Schale Kresse
4 Thymianzweige	1 Bund glatte Petersilie	1 Bund Estragon
10 EL Olivenöl	Salz	Pfeffer, schwarz
Zitronenpfeffer		

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Zwei Knoblauchzehen abziehen und in Scheiben schneiden. Die Doraden waschen, trocken tupfen und anschließend mit dem Zitronensaft beträufeln sowie mit den Knoblauchscheiben und Kräuterzweigen füllen. Anschließend salzen und mit Zitronenpfeffer würzen. Den Fisch in eine vorbereitete Alufolie legen und mit je zwei Esslöffeln Olivenöl beträufeln. Im Backofen etwa 20 Minuten garen lassen. Die Tomatenstauden salzen und zehn Minuten vor Garende mit drei Esslöffeln Olivenöl zu den Doraden in den Ofen geben. Salzwasser zum Kochen bringen. Die Pastinaken und die Kartoffel schälen, in große Stücke schneiden und im Salzwasser garen. Nach etwa zehn Minuten 400 Gramm der Tiefkühlerbsen dazugeben. Nach weiteren fünf Minuten etwas Flüssigkeit abschöpfen. Eine Knoblauchzehe abziehen, kleinhacken und zu den Erbsen geben. Die Erbsenmischung pürieren. Anschließend die übrigen Erbsen beifügen und das Püree mit 50 Gramm Butter, drei Esslöffeln Olivenöl, Salz und Pfeffer abschmecken. Die Petersilienblätter abzupfen, klein hacken und unter das Püree mengen. Die Kressesprossen abschneiden und ebenfalls zu dem Püree geben. Die Champignons putzen und klein schneiden. Die Schalotten abziehen, ebenfalls klein schneiden und zusammen mit den Champignons in einen Topf geben. Den Wein und den Fischfond mit in den Topf geben und etwa 12 Minuten reduzieren. Anschließend den Estragon abzupfen, klein schneiden und dazugeben. Das Ganze köcheln lassen, pürieren, anschließend durch ein Sieb passieren und daraufhin mit der Sahne und der übrigen Butter verfeinern. Abschließend mit Salz und Pfeffer abschmecken und nochmals kräftig aufschäumen. Die Dorade aus der Folie nehmen und zusammen mit dem Püree und den Tomatenstauden auf den Tellern anrichten und mit dem Saale-Unstrut-Schaum garnieren.

Chiara Fleischhacker am 1. August 2011