

Gedämpfter Wolfsbarsch mit Rettich-Gemüse

Für zwei Personen

1 Wolfsbarsch à 400 g	1 Rettich	1 kleine Karotte
2 Schalotten	1 Knoblauchzehe	3 EL Crème-fraîche
150 g eiskalte Butter	125 ml Gemüsefond	6 EL Estragonessig
500 ml trockener Weißwein	1 Bund Estragon	1 EL Kurkuma
Salz, Pfeffer		

Den Rettich schälen und reiben. Ein paar Blätter vom Estragon abzupfen und mit dem Rettich und dem Gemüsefond in einem Topf zum Kochen bringen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Erneut Wasser in einem Topf zum Kochen bringen und den Wolfsbarsch darüber dünsten. Die Karotte von den Enden befreien, schälen und klein schneiden. Die Knoblauchzehe und die Schalotten abziehen und ebenfalls klein schneiden. Die Karotte, die Schalotten und den Knoblauch mit dem Wein, dem Estragonessig und ein paar Blättern Estragon zum Kochen bringen. Den Gemüsefond von dem gekochten Rettich abseihen. Den Gemüsefond mit Curcuma würzen, mit der Butter und der Crème-fraîche vermischen und aufschlagen. Den Wolfsbarsch mit dem Rettich-Gemüse auf einem Teller anrichten und mit der Sauce garniert servieren.

Katrin Rother am 12. Dezember 2012