

Wolfsbarsch mit Erbsen-Minz-Soße und Kartoffelsotto

Für zwei Personen

Für den Wolfsbarsch:

1 Wolfsbarschfilet, 350 g	Butterschmalz	2 Zweige Rosmarin
Salz	Pfeffer	

Für die Sauce:

200 g frische Erbsen	50-100 g Blattspinat	1 Schalotte
½ Zitrone, Saft	50 g Butter	100 ml Sahne
150 ml Fischfond	30 ml weißer Wermut	2-3 Blätter Minze
Salz	Pfeffer	

Für das Kartoffelsotto:

200 g vorw. festk. Kartoffeln	2 Schalotten	30 g Parmesan
150 ml Sahne	Butterschmalz	150 ml Gemüsefond
50 ml Weißwein	Muskatnuss	Salz, Pfeffer

Für den Wolfsbarsch:

Das Wolfsbarschfilet in zwei Stücke schneiden und mit Salz und Pfeffer würzen. Haut mittig einritzen und jeweils einen Rosmarinzweig durchfädeln. Fisch auf der Hautseite in Butterschmalz anbraten.

Für die Sauce:

Erbsen aus der Schote lösen. Schalotte abziehen und in Butter anschwitzen. Erbsen dazugeben. Mit Wermut ablöschen und reduzieren lassen. Fischfond und Sahne angießen und nochmals einkochen lassen.

Einige Erbsen herausnehmen und später als Garnitur verwenden.

Restliche Sauce mit Blattspinat und Minzblättern in einen Multizerkleinerer geben und glatt mixen. Durch ein Sieb passieren und dann mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft abschmecken.

Für das Kartoffelsotto:

Kartoffeln schälen und in kleine Würfel schneiden. Nicht wässern.

Schalotten abziehen und fein hacken. Schalotten in Butterschmalz glasig andünsten. Kartoffeln dazugeben, kurz mitdünsten und dann mit Weißwein ablöschen. Nach und nach mit Gemüsefond auffüllen, bis die Kartoffelwürfel bissfest gegart sind. Parmesan reiben und unterrühren.

Mit Salz, Pfeffer und geriebener Muskatnuss abschmecken. Sahne aufschlagen und zum Schluss unterheben.

Patrick Decker am 23. Juli 2024