

Fisch-Schnecke vom Wolfsbarsch

Für 2 Personen

2 leere Schneckengehäuse	1/4 Bund Schnittlauch	1/4 Bund glatte Petersilie
1/4 Bund Kerbel	1/4 Bund Basilikum	1 Wolfsbarsch ca. 800 g
300 g Blattspinat	100 ml Weißwein	100 ml Fischfond
80 ml Crème-double	1 EL gesalzene Butter	Salz, Pfeffer
2 Spritzer Zitronensaft	1 Schalotte	1 EL Butter
2 EL Gemüsebrühe	1 Prise Muskat	60 ml Olivenöl

Schneckengehäuse in kochendem Wasser auskochen und gut ausspülen. Schnittlauch, Petersilie, Kerbel und Basilikum abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Den Wolfsbarsch filetieren, entgräten, häuten und zuparieren. Den Spinat putzen, waschen und abtropfen lassen. Weißwein mit Fischfond in einen Topf geben und um die Hälfte einkochen. Dann Crème double und gesalzene Butter untermischen. Mit Salz, Pfeffer und 1 Spritzer Zitronensaft abschmecken. Schalotte schälen, fein schneiden und in einer Pfanne mit 1 EL Butter anschwitzen, Spinat und Gemüsefond zugeben und zusammenfallen lassen, mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Die Fischfilets leicht salzen und in einem Topf mit Dämpfeinsatz ca. 5 Minuten dämpfen. Olivenöl mit den Kräutern vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Kräutervinaigrette in die Schneckenhäuser füllen. Denn Blattspinat möglichst flach auf dem unteren Tellerrand anrichten und jeweils eins der Fischfilets darauf legen. Die Sauce aufmixen und über das Fischfilet gießen, je ein gefülltes Schneckenhaus auf das Fischfilet legen, so dass es aussieht wie eine Schnecke mit Haus in der Wiese. Am Tisch hebt der Gast das Schneckenhaus hoch und gießt damit die Kräutervinaigrette über das Gericht.

Otto Koch Freitag, 27. Mai 2011