Wolfsbarsch mit mariniertem Rettich und Zitrusfrüchten

Für 4 Personen		
Für die Zitrusfrüchte:		
1 Orange	1 Pink Grapefruit	1 TL Puderzucker
Für die Zitrusfrüchtebutter:		
140 ml Grapefruitsaft	150 ml Orangensaft	Salz, Piment-d´Espelette
200 g kalte Butter		
Für den weißen Rettich:		
$\frac{1}{4}$ weißer Rettich	140 ml weißer Balsamico	1 EL Zucker, 2 EL Salz
Für die Sauce:		
130 ml Geflügelfond	3 g Honig	120 g Rapsöl
2 Eigelb	1/2 TL Salz	1 Prise Piment-d'Espelette
Für den Wolfsbarsch:		
600 g Wolfsbarsch	1 TL Thymianblätter	fein geriebene Schale 1/2 Limone
2 EL Olivenöl	Piment-d'Espelette, Meersalz	
Für die Garnitur:		
2 Lauchzwiebeln	1 kleine Fenchelknolle	80 g frische Erbsen
3 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer	

Für die getrockneten Zitrusfrüchte: Backofen auf 80 Grad vorheizen. Die Orange und Grapefruit dick schälen, so dass die weiße Haut mit entfernt wird. Zitrusfrüchte auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und mit Puderzucker bestäuben. Im Ofen ca. 3-4 Stunden trocknen lassen. Herausnehmen, etwas abkühlen lassen und in ca. 1 cm große Stücke schneiden.
Für die Zitrusfrüchtebutter: Grapefruit- und Orangensaft in einen Topf geben und auf ca. 150 ml einköcheln lassen. Mit Salz und Piment d´Espelette würzen. Butter in Stücke schneiden und unterrühren, so dass eine cremige Sauce entsteht. Sauce warm stellen. Rettich abspülen, trockenreiben und schälen. Mit einem Küchenhobel in sehr dünne Scheiben schneiden. Für den eingelegten weißer Rettich Rettich in eine flache Schale geben. Balsamico, Zucker und Salz aufkochen. 50 ml Essigmischung über den Rettich gießen und 1 Stunde marinieren. Für die Sauce Geflügelfond und die übrige Essigmischung mit Honig etwas einköcheln und etwas abkühlen lassen. Mit den Eigelben in eine Schüssel geben. Rapsöl nach und nach mit einem Stabmixer unterrühren, so dass eine cremige Sauce entsteht. Mit Salz und Piment d´Espelette würzen.
Für den Wolfsbarsch: Den Backofen auf 75 Grad vorheizen. Den Fisch trockentupfen und in 4 gleichmäßige Scheiben schneiden. Thymian, Limonenschale, Öl, Salz und Piment d´Espelette mischen. Den Fisch auf hitzebeständige Folie geben, mit der Olivenölmischung bestreichen und im Ofen ca. 12 Minuten garen.
Für die Garnitur: Lauchzwiebel und Fenchel putzen und in sehr dünne Scheiben schneiden. Jeweils getrennt voneinander in 1 EL Olivenöl kurz dünsten. Erbsen in kochendem Wasser ca. 1 Minute blanchieren, kalt abspülen und ebenfalls in 1 EL Olivenöl andünsten. Mit Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer und Zucker würzen. Zum Anrichten die Sauce in die Mitte des Tellers geben, gegarte Meerwolfscheiben aufsetzen. Eingelegte Rettichscheiben aufrollen und auflegen. Warmes Gemüse über den Fisch geben, mit Zitrusfruchtstückchen und Zitrusfrüchtebutter anrichten. Nach Belieben mit Zitronenthymian bestreuen.

Jörg Sackmann am 13. August 2013