

Gebratener Wolfsbarsch auf Steckrüben mit scharfer Wurst

Für zwei Personen

500 g Wolfsbarsch	100 g scharfe Salami	400 g Steckrüben
200 g Karotten	150 g Zwiebeln	100 g Äpfel
100 g Butter	400 ml Gemüsefond	2 EL Balsamicoessig, weiß
2 EL Pflanzenöl	2 EL frischer Majoran	1 TL Muskatnuss
Mehl, Butterschmalz	Meersalz, Salz, Pfeffer	

Die Steckrüben schälen und in circa eineinhalb bis zwei Zentimeter kleine Stücke würfeln. Die Äpfel schälen, entkernen und würfeln. Die Karotten schälen und in circa eineinhalb Zentimeter kleine Stücke würfeln. Die Zwiebeln abziehen und grob würfeln. Die Steckrüben, die Äpfel, die Karotten und die Zwiebeln im Pflanzenöl kurz anschwitzen und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Das Ganze mit Wasser auffüllen und die Salami im Ganzen dazulegen. Bei schwacher Hitze circa 15 Minuten köcheln lassen. Zum Schluss die Salami herausnehmen und in dünne Scheiben schneiden. Den Eintopf mit der Butter, dem Essig und dem Majoran verfeinern, anschließend mit den Wurstscheiben anrichten. Das Wolfsbarschfilet waschen, trocken tupfen und mit einer Pinzette entgräten, die Hautseite mehlieren und in einer Pfanne mit Butterschmalz auf der Hautseite anbraten. Die Filets zu zwei Drittel nur auf der Hautseite braten, dabei immer kontrollieren, dass die Seite nicht zu dunkel wird. Kurz vor dem Anrichten umdrehen und auf den Steckrübeneintopf legen und servieren.

Björn Freitag am 29. November 2013