

Wolfsbarsch im Vongole-Fond mit Chorizo, weißen Bohnen

Für zwei Personen

Für den Fisch:

2 Wolfsbarschfilets a 120g Olivenöl

Für den Vongole-Fond:

1 kg Vongole-Muscheln	100 g weiße gekochte Bohnen	50 g Chorizo
1 Stange Sellerie	1 Fenchel	4 Stck. getr. Öl-Tomaten
1 Zwiebel	1 EL kleine Kapern	70 g kalte Butter
7 Safranfäden	2 TL Koriandersamen	10 Blätter Basilikum
100 ml Wermut	1 L Tomatenfond	Olivenöl
Cayennepfeffer	Salz	

Die Safranfäden im Tomatenfond einweichen.

Vongole waschen. In einem großen Topf einen Schuss Olivenöl kräftig erhitzen. Vongole darin schwenken, mit Wermut ablöschen und Koriandersamen dazugeben. Einen Deckel auf den Topf geben und warten, bis sich die Muscheln geöffnet haben. Muscheln auslösen und beiseite stellen. Den Sud durch ein Sieb abseihen.

Zwiebel und Knoblauch abziehen und klein schneiden. Fenchel und Sellerie putzen und fein schneiden. Gemüse in einem Topf mit Butter glasieren. Die Chorizo fein schneiden, dazugeben und etwas auslassen.

Mit dem Muschelfond ablöschen und einreduzieren. Mit Tomatenfond aufgießen und nochmals um die Hälfte reduzieren. Zum Schluss die Bohnen und die Muscheln dazugeben und mit Salz und Cayenne gut abschmecken. Basilikum waschen und trocken tupfen, und klein schneiden, getrocknete Tomaten abtropfen und klein schneiden. Tomaten, Basilikum und Kapern zum Fond geben.

Zur Bindung am Ende kalte Butterflocken einrühren.

Wolfsbarsch salzen und in einer Pfanne in etwas Olivenöl langsam von einer Seite glasig und knusprig braten.

Den Fond in einem tiefen Teller mit allen Zutaten anrichten und den glasig gebratenen Wolfsbarsch darauf setzen.

Alexander Kumptner am 01. April 2016