

Dorade, Petersilien-Schalotten-Schaum, Kohlrabi, Trauben

Für zwei Personen

Für die Dorade:

2 Doradenfilets à 120 g Pflanzenöl Salz, Pfeffer

Für den Kohlrabi:

$\frac{1}{2}$ Kohlrabi 10 Weintreiben 40 ml Sahne

1 TL Butter Salz Pfeffer

Für die Petersilie:

3 Schalotten $\frac{1}{4}$ Bund glatte Petersilie 100 ml Fischfond

100 ml Gemüfefond 40 ml Sahne 1 EL milder Apfelessig

10 Gewürznelken Salz

Für die Dorade:

Die Dorade waschen, trockentupfen und entgräten.

Öl in einer Pfanne erhitzen. Den Fisch in der Pfanne auf der Hautseite langsam kross anbraten. Gegebenenfalls die Pfanne vom Herd ziehen und langsam ziehen lassen.

Mit Salz würzen und etwa $\frac{1}{2}$ Minute auf der Fischseite ziehen lassen.

'Gib mal Butter bei die Fische' ist keine bloße Redewendung. Kurz vor Ende der Garzeit wirkt ein kleiner Stich Butter Wunder. Schäumen Sie die Butter in der Fischpfanne auf und übergießen Sie den Fisch ein paar Mal damit.

Für den Kohlrabi:

Den Kohlrabi schälen, halbieren und in dicke Scheiben schneiden. Die Scheiben sorgfältig würfeln. Butter in einem Topf aufschäumen und den Kohlrabi darin ca. 4 Minuten anbraten. Die Sahne angießen kräftig aufkochen lassen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Weintrauben waschen, halbieren und unter den Kohlrabi rühren.

Für die Petersilie:

Fisch- und Gemüfefond mit den Nelken in einem Topf erhitzen. Die Schalotte abziehen, halbieren und grob schneiden. Sahne angießen und weiter erhitzen.

Die Petersilie abbrausen, trockenwedeln und im Mörser kräftig stoßen. Petersilie dazugeben und kräftig mit dem Stabmixer aufschäumen. Kräftig salzen und pfeffern.

Etwas Apfelessig dazugeben und nochmals aufschäumen.

Das Gericht auf tiefen Tellern anrichten und servieren.

Björn Freitag am 09. November 2018