

Rotbarbe auf Soubise-Crème und rote Paprika

Für zwei Personen

Für die Rotbarbe:

2 Rotbarben 500 ml Pflanzenöl Salz

Für Soubise-Creme:

2 Zwiebel 2 Knoblauchzehen 40 g Butter
100 ml Sahne 100 ml trockener Riesling 3 Lorbeerblätter
Salz Pfeffer

Für die gerösteten Paprika:

2 rote Paprika Olivenöl Salz

Für den Paprika-Sud:

2 rote Paprika 1 EL frischer Ingwer 1 Msp. Safran
2 cl Pastis Stärke Salz
Pfeffer

Für die frittierten Kapern:

2 TL Kapern Rapsöl

Für das Öl:

$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie $\frac{1}{2}$ Bund Oregano 2 EL Olivenöl
Salz

Für die Garnitur:

20 g Feta 1 Zweig Rosmarin

Für die Rotbarbe:

Den Backofen auf 220 Grad Umluft-Grill-Funktion vorheizen.

Pflanzenöl auf 200 Grad erhitzen. Rotbarbe filetieren, mit Salz würzen und die Schuppen mit der Hand leicht aufstellen (vom Schwanz zum Kopf). Fischfilets auf ein Backofengitterlegen, das Gitter auf eine Pfanne stellen und die Filets mit dem heißen Öl immer wieder übergießen. Auf diese Weise die Schuppen knusprig frittieren und den Fisch garen.

Für Soubise-Creme:

Zwiebel und Knoblauch abziehen und in feine Würfel schneiden. Beides farblos in Butter anschwitzen. Lorbeer abrausen und trockenwedeln.

Mit Sahne und Weißwein in die Pfanne geben und mit Salz würzen. Alles weich schmoren. Anschließend zu einer Zwiebelcreme pürieren.

Für die gerösteten Paprika:

Paprika halbieren, von Scheidewänden und Kernen befreien.

Paprikahälften mit der Schnittfläche nach unten auf ein Backblech legen, mit Olivenöl beträufeln, mit Salz würzen und im heißen Ofen solange rösten, bis die Haut der Paprika schwarz und verbrannt ist.

Paprika aus dem Ofen nehmen und die verbrannte Haut abziehen. In mundgerechte Stücke schneiden. Ein Stück für die Garnitur beiseitelegen.

Für den Paprika-Sud:

Paprika halbieren und von Scheidewänden und Kernen befreien. Paprika zusammen mit Ingwer in einen Entsafter geben und entsaften. Paprika Ingwer-Saft mit Safran, Pastis und Salz auf ca. $\frac{1}{4}$ reduzieren. Ggf. mit Stärke binden.

Für die frittierten Kapern:

Kapern abgießen, auf ein Küchenpapier geben und gut trocken tupfen.

Dann die Kapern in einer Pfanne in Öl langsam knusprig herausbraten bzw. frittieren. Auf Kü-

chenpapier abtropfen lassen.

Für das Öl:

Petersilie und Oregano abbrausen, trockenwedeln und grob schneiden.

Mit Olivenöl und Salz in einen Becher geben und mit einem Stabmixer fein pürieren. Auf ein Sieb geben und passieren. Dabei das grüne Kräuteröl auffangen.

Für die Garnitur:

Ein kleines Paprikastück aus dem Ofen (s.o.) mit Feta belegen, zu einem Röllchen aufrollen und mit einem Rosmarinzweig befestigen.

Röllchen als Garnitur verwenden.

Die Zwiebelcreme zentral auf warme Teller anrichten, die gerösteten Paprika dazugeben, das Kräuteröl außen heruntropfen, dann die Fischfilets auf der Zwiebelcreme anrichten. Den Paprikasud am Tisch angießen.

Ralf Zacherl am 04. Juni 2021