

Meerbarbe mit Paprikaschaum, Rosmarin-Kartoffeln

Für zwei Personen

Für den Fisch:

4 Meerbarbenfilets	1 Knoblauchzehe	10 g Butter
1 EL Olivenöl	1 Zweig Thymian	Salz
Pfeffer		

Für den Paprikaschaum:

1 rote Paprikaschote	1 $\frac{1}{2}$ Schalotten	$\frac{1}{2}$ Limette, Saft
250 g Sahne	1 EL Butter	250 ml Fischfond
125 ml Weißwein	$\frac{1}{2}$ EL Olivenöl	Salz, Pfeffer

Für die Kartoffeln:

300 g Drillinge	3 EL Olivenöl	1 Zweig Rosmarin
Salz	Pfeffer	

Für das Pesto:

25 g Basilikum	15 g Pinienkerne	1 Knoblauchzehe
40 g Parmesan	50 ml mildes Olivenöl	Salz

Für den Auberginen-Kaviar:

1 Aubergine	1 Knoblauchzehe	100 g eingel. Schafskäse
1 EL Olivenöl	Pesto, von oben	1 Zweig Thymian
1 Zweig Rosmarin	2 Salbeiblätter	Salz, Pfeffer

Für den Fisch:

Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

Meerbarbenfilets in einer beschichteten Pfanne in heißem Olivenöl auf der Hautseite solange braten, bis sie knusprig sind. Knoblauch abziehen und andrücken. Butter, Knoblauch und Thymian mit in die Pfanne geben, den Fisch auf die Fleischseite drehen und kurz ziehen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für den Paprikaschaum:

Paprika waschen, halbieren und von Scheidewänden und Kernen befreien. Schalotten abziehen. Paprika und Schalotten in Streifen schneiden. Paprika- und Schalottenstreifen in Butter und Olivenöl anschwitzen. Mit Weißwein und Fischfond ablöschen und reduzieren. Sahne angießen und alles mit dem Stabmixer pürieren. Durch ein Sieb passieren und mit Limettensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Kartoffeln:

Drillinge waschen, vierteln und mit Salz und Pfeffer würzen. Auf ein Backblech geben und mit Rosmarin und Olivenöl mischen. Im 180 Grad heißen Ofen backen, bis die Kartoffeln gar und knusprig sind.

Für das Pesto:

Basilikumblätter abzupfen, vorsichtig waschen und gut trocken tupfen.

Knoblauch abziehen und in einem Mörser (oder Mixer) mit einer Prise Salz zerstoßen. Pinienkerne zugeben und weiter zerkleinern.

In einem Mörser (oder Mixer) Knoblauch mit einer Prise grobem Salz zerstoßen. Dann die Pinienkerne hinzufügen und weiter zermahlen. Nach und nach das Basilikum hinzufügen und alles zu einer feinen Paste zerstoßen. Dabei kreisende Bewegungen mit dem Stößel

machen das setzt die ätherischen Öle frei. Parmesan reiben und unterheben. Zum Schluss das Olivenöl in dünnem Strahl unterrühren, bis eine cremige Konsistenz erreicht ist. Pesto für die Aubergine nutzen.

Für den Auberginen-Kaviar:

Knoblauch abziehen und fein hacken. Auberginge fein würfel und mit Knoblauch, Thymian, Rosmarin und Salbei in Öl weich braten. Mit wenig Salz und Pfeffer abschmecken. Wenn die Aubergine weich ist, Kräuterzweige entfernen.

Aubergine vor dem Servieren mit Pesto abschmecken und Schafskäse darüberbröseln. .

Nelson Müller am 22. August 2025