

Wolfsbarsch, Speckschaum, Halmrübe, Kartoffel-Bällchen

Für zwei Personen

Für den Wolfsbarsch:

300 g Wolfsbarschfilet	2 Knoblauchzehen	$\frac{1}{2}$ Zitrone, ganze Frucht
2 EL Butterschmalz	Mehl	1 Zweig Rosmarin
1 Zweig Thymian	Salz	

Für die Kartoffelbällchen:

400 g mehligk. Kartoffeln	2 EL Butter	200 g Mehl, 550
40 g Hartweizengrieß	Muskatnuss	Meersalz

Für den Speckschaum:

50 g Tiroler Speck	50 g Lardo	2 Schalotten
2 EL Frischkäse	2 cl Apfelessig	150 ml trockener Weißwein
200 ml Gemüsefond	1 EL grüner Pfeffer, Lake	Salz

Für die Halmrübe:

2 weiße Halmrüben	1 rote Zwiebel	50 ml Gemüsefond
2 EL Rotweinessig	1 EL Rapsöl	1 EL Zucker
Meersalz		

Für das Schnittlauch-Öl:

$\frac{1}{4}$ Bund Schnittlauch	3 EL Rapsöl
---------------------------------	-------------

Für den Wolfsbarsch:

Den Fisch auf der Hautseite leicht einritzen, salzen und mit Mehl bestäuben. Anschließend im heißen Butterschmalz 4-5 Minuten nur auf der Hautseite braten. Knoblauch abziehen und halbieren. Nach etwa 2 Minuten die Aromen mit in die Pfanne geben. Kurz vor dem Anrichten den Fisch wenden.

Für die Kartoffelbällchen:

Kartoffeln schälen und in kleinere Würfel schneiden, dann in kochendem Salzwasser etwa 10-15 Minuten kochen. Abschütten und gut ausdampfen lassen. Dann durch eine Kartoffelpresse drücken und mit Mehl und Hartweizengrieß zu einem Teig verkneten. Mit Muskat und Salz würzen.

Masse mit etwas Mehl in den Händen zu 3-4 cm große Bällchen formen und in leicht kochendem Salzwasser für etwa 3-5 Minuten ziehen lassen.

Danach kurz in einer Pfanne mit gebräunter Butter schwenken.

Für den Speckschaum:

Beide Specksorten in feine Würfel schneiden und in einem Topf erhitzen, bis sie das Fett auslassen. Schalotten abziehen und fein würfeln.

Schalotten etwa 5 Minuten dazugeben und mitrösten. Anschließend mit allen restlichen Zutaten auffüllen und alles etwa 10-15 Minuten köcheln lassen. Mit Salz abschmecken, dann durch ein feines Sieb passieren.

Kurz vor dem Anrichten den grünen Pfeffer dazugeben und mit dem Mixstab schäumen.

Für die Halmrübe:

Rüben mit einem Sparschäler schälen und in 2 cm dicke Spalten schneiden. Rapsöl und Gemüsefond in einer Pfanne zum Kochen bringen und die Rüben dazugeben. Mit Deckel

5-7 Minuten köcheln lassen.

Anschließend den Deckel abnehmen und den Fond verdunsten lassen, sodass die Spalten etwas Bräune bekommen.

Zwiebel abziehen, in Spalten schneiden und mit 200 ml Wasser, Essig, Zucker und einer Prise Salz etwa 5 Minuten köcheln. Auf einem Sieb abschütten und nur die Zwiebeln (ohne den Sud) unter die Rüben mischen.

Für das Schnittlauch-Öl:

Rapsöl auf etwa 60°C erhitzen und mit dem Schnittlauch in einem Multizerkleinerer fein mixen. Durch ein feines Sieb passieren.

In einem tiefen, großen Teller das Gemüse anrichten, darauf den Fisch und zwei Kartoffelbällchen platzieren. Mit dem Schaum und etwas Öl umgießen und servieren.

Björn Freitag am 05. Dezember 2025