Geräuchertes Wolfsbarsch-Filet mit Meerrettich-Schmand

Für 4 Personen

Wolfsbarschfilet:		
1 Kartoffel	500 g Salz	6 Wolfsbarschfilets
1 Handvoll Buchenholzspäne	3 Wacholderbeeren	
Meerrettich-Schmand:		
1 Zitrone, unbehandelt	6 EL Sahne-Meerrettich	3 EL Schmand
Salz	Pfeffer	
Auberginen:		
2 Auberginen	1 EL Butterschmalz	Pfeffer, Salz
Kräutersalat:		
4 Handvoll Kräuter und Salat	0,5 Zitrone	4 EL Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Wolfsbarschfilet:
Die Kartoffel schälen und in einem mit drei Liter Wasser gefüllten Topf legen. Nun so lange Salz einrühren, bis die Kartoffel schwimmt. Die Wolfsbarschfilets mit der Hautseite nach oben circa 40 Minuten in die Salzlauge legen, dann herausnehmen, abwaschen und mit Küchenpapier trocken tupfen. Die Buchenspäne mit den zerdrückten Wacholderbeeren in den Räuchereinsatz geben. Die Fischfilets mit der Hautseite auf das Gitter legen und ebenfalls in den Räuchereinsatz geben. Den Deckel schließen und das Feuer unter dem Räucherofen entzünden. Nach 25 Minuten ist der Fisch gar, kann aus dem Räuchereinsatz genommen und warm gestellt werden.
Meerrettich-Schmand:
Die Zitronen-Schale abreiben und den Saft auspressen. Sahne-Meerrettich mit Schmand verrühren und mit etwas Zitronensaft, dem Abrieb, Salz und Pfeffer abschmecken.
Auberginen:
Auberginen in circa einen Zentimeter dicke Scheiben schneiden, salzen und etwa zehn Minuten stehen lassen, damit die Auberginen etwas Wasser verlieren. Dann Butterschmalz zerlassen und die trocken getupften Auberginen von beiden Seiten goldbraun braten. Nach dem Braten mit Pfeffer und eventuell noch etwas Salz würzen.
Kräutersalat:
Den Saft der Zitrone auspressen. Die Salatblätter mit Zitronensaft und Olivenöl marinieren, mit Salz und Pfeffer würzen und sofort anrichten. Daneben die frisch gebratenen Auberginenscheiben anrichten und zum Schluss das noch warme Filet anlegen. Dazu Meerrettich-Schmand reichen.

Sarah Wiener am 19. März 2010