

Rotbarsch-Filet im Speck-Kräuter-Mantel, Porree-Senf-Rahm

Für 4 Personen

4 Rotbarschfilets	500 g Kartoffeln, mehlig	80 g Bacon, hauchdünn
1 kg Porree	40 g Butterschmalz	1 Zitrone, unbehandelt
1 Bund Petersilie, glatt	400 ml Gemüsefond	150 ml Schlagsahne
5 EL Senf, körnig	1 Prise Zucker	Salz, Pfeffer, schwarz

Die Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Die Rotbarschfilets waschen, trockentupfen, mit Zitronensaft beträufeln und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Petersilie waschen und von den Stielen zupfen. Die Hälfte davon auf die Fischfiletstücke geben und diese mit Baconstreifen umwickeln. Die restliche Petersilie fein hacken. Den Porree waschen, längs halbieren und in vier Zentimeter lange Stücke schneiden. Die Porreestücke in 20 Gramm Butterschmalz andünsten, mit dem Gemüsefond ablöschen und etwa vier Minuten weiter dünsten. Anschließend Sahne und Senf hinzufügen und mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Das Ganze beiseite stellen. Das restliche Butterschmalz in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Die Fischfilets darin beidseitig etwa sechs Minuten braten. Die Fischfilets mit dem Porree-Gemüse auf Tellern anrichten.

Horst Lichter am 30. Januar 2010