

Wolfsbarsch mit Trüffel, Lauch und Kartoffel-Püree

Für zwei Personen

Für den Fisch:

1 Wolfsbarsch, 2-3er	1 Zitrone	1 Stück Butter
1 Zweig Thymian	Olivenöl	Salz

Für den Lauch:

1 Stange Lauch	Butter	Salz, Pfeffer
----------------	--------	---------------

Für die Sauce:

50 g Champignons	50 g Sellerie	50 g Schalotten
100 ml flüssige Sahne	50 g kalte Butterwürfel	200 ml Madeira
200 ml weißer Portwein	50 ml Jus de truffe	Trüffel-Öl (Bio)
200 ml heller Geflügelfond		

Für das Püree:

250 g mehligk. Kartoffeln	200 ml Milch	100 ml Sahne
1 Muskatnuss	150 g kalte Butterwürfel	Salz, Pfeffer

Für die Garnitur:

1 Winter-Trüffel (60 g)	50 ml braune Geflügeljus	
-------------------------	--------------------------	--

Für den Fisch:

Den Wolfsbarsch filetieren, waschen, trockentupfen und auf der Haut knusprig braten. Zitrone halbieren, auspressen und Saft auffangen. Fisch mit Salz und Zitronensaft abschmecken. Thymian abbrausen und trockenwedeln. Kurz vor dem Anrichten Butter und Thymian hinzugeben und aufschäumen.

Für den Lauch:

Lauch vom Strunk befreien, waschen, trockentupfen, putzen und der Länge nach halbieren. In Rauten schneiden und mit Butter und etwas Wasser in einem Topf glasieren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Sauce:

Schalotten abziehen und würfeln. Champignons putzen und in Scheiben schneiden. Sellerie schälen, von Enden befreien und würfeln. Schalotten, Champignons und Sellerie in etwas Butter anschwitzen. Madeira, Portwein und Geflügelfond zugeben und nach Geschmack und Konsistenz reduzieren. Sahne zugeben und einkochen. Jus de truffe zugeben. Wenn nötig mit etwas Trüffelöl intensivieren. Passieren. Mit der restlichen kalten Butter mit dem Mixstab schaumig mixen.

Für das Püree:

Einen Topf mit Salzwasser aufsetzen.

Kartoffeln schälen und darin weichkochen. Kartoffeln stampfen und mit Milch, Sahne und kalter Butter zu einem Püree verarbeiten. Muskatnuss reiben. Püree mit Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Kartoffelpüree als Nocke anrichten und den Lauch im Ring. Den Fisch auf den Lauch setzen und mit schaumiger Sauce umgießen. Trüffel darüber hobeln.

Thomas Martin am 30. Dezember 2020