

Rotbarbe mit Gewürz-Kruste auf Fenchel-Ragout

Für zwei Personen

2 Rotbarbe mit Haut à 150g	100 g Butter	100 ml Olivenöl
2 Schalotten	1 Knoblauchzehe	$\frac{1}{4}$ Bund frischer Koriander
$\frac{1}{4}$ Bund frische Minze	2 – 3 Stängel Wermut	1 EL Fenchelsamen
1 Fenchel	100 ml Fenchelsaft	2 EL schwarze Oliven
5 EL Panko	1 Prise Zucker	1 Orange (unbehandelt)
1 Zitrone (unbehandelt)	2-3 Fäden Safran	Prise Cayenne Pfeffer
Salz aus der Mühle	Pfeffer aus der Mühle	

Für die Gewürzkruste die Schalotten und den Knoblauch in etwas Olivenöl und etwas Butter anschwitzen. Die Oliven, den Koriander und die Minze hinzugeben und mit anschwitzen. Die Masse in einem Zerkleinerer hacken. Etwas Butter und Olivenöl in eine weitere Pfanne geben und das Panko darin goldgelb rösten. Die Olivenmasse hinzugeben und zur Gewürzkruste vermischen. Etwas Orangen- und Zitronenschale hineinreiben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Fisch waschen, trockentupfen und die Kruste auf die Hautseite streichen. Auf einen Teller etwas Butter, Olivenöl und Zitronensaft geben und den Fisch hinaufsetzen. Die Rotbarbe im vorgeheizten Ofen bei 180 °C (Grill) für vier bis fünf Minuten auf mittlerer Schiene garen. Für das Fenchelragout die eine Hälfte des Fenchels kleinschneiden und die andere Hälfte in Spalten schneiden. Etwas Butter in einem Topf erhitzen und den Fenchel darin anschwitzen. Den kleingeschnittenen Fenchel früher hinaus nehmen und in einem hohen Gefäß zusammen mit einem Esslöffel Butter und etwas Zitronensaft mit dem Pürierstab zerkleinern. Die Fenchelspalten mit den Safranfäden würzen. Für die Fenchelsauce die Fenchelreste in etwas Olivenöl anschwitzen. Den Wermut

hinzufügen und mit Fenchelsaft ablöschen (Tipp:

Fenchelsaft lässt sich aus den äußeren Fenchelblättern leicht selbst herstellen). Die Sauce einreduzieren und mit einem Pürierstab mixen. Mit etwas Salz, Zucker und Cayenne abschmecken, durch ein Sieb passieren und mit kalten Butterflocken montieren. Die Fenchelsamen in etwas Butter, Zucker und Wasser karamellisieren lassen. Zum Anrichten den pürierten Fenchel mittig auf zwei Teller streichen und den Fisch und den geschmorten Fenchel dazulegen. Den karamellisierten Fenchel darüberstreuen, die Fenchelsauce beträufeln und mit grünen Fenchelblättern ausgarnieren.

Ali Güngörmüs am 20. Februar 2015