▪ Die Küchenschlacht – Menü am 05. März 2024 ▪
Vorspeise mit Cornelia Poletto

Marcel Kramer

Wolfsbarsch mit Weißweinschaum und Eichblattsalat mit Rote Bete, Apfel und Schnittlauch-Speck-Vinaigrette

Zutaten für zwei Personen

Für den Fisch:
2 Wolfsbarschfilets, insgesamt etwa 300 g, entgrätet und mit entschuppter Haut
1 Zitrone, Saft
1-2 EL Butter
Mehl, zum Mehlieren
3-4 EL neutrales Pflanzenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Wolfsbarschfilets waschen und mit Küchenpapier trockentupfen. Eine Pfanne mit Öl erhitzen. Fisch auf der Innenseite salzen und auf der Hautseite leicht mehlieren. Fisch auf der Hautseite in die Pfanne geben und die Hitze sofort reduzieren. Etwa 3 Minuten braten und dann mit etwas Zitronensaft beträufeln. 1-2 EL Butter mit in die Pfanne geben und schmelzen lassen. Sobald das Eiweiß des Fisches gerinnt, Fischfilet mit geschmolzenen Butter arrosieren, bis es glasig, aber gleichmäßig gar ist. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

Für den Salat:
50 g Eichblattsalat
1 vorgekochte Rote Bete
1 süß-säuerlicher Apfel
5-6 Radieschen
1 EL Butter
2 TL gerebelter, getrockneter Majoran
Zucker, zum Würzen
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Salat waschen, trockenschleudern und in mundgerechte Größe zupfen. Rote Bete in Würfel und Radieschen in feine Scheiben schneiden. Beides separat voneinander mit Salz und Zucker würzen.

Apfel waschen, vierteln, entkernen, in Scheiben schneiden und in zerlassener Butter mit etwas Majoran und Pfeffer andünsten.

Für die Vinaigrette:
50 g feine Schinkenwürfel
60 g Schalotten
200 ml Kalbsfond
1 TL Dijonsenf
2 EL Apfelessig
1 EL Walnussessig
½ Bund Schnittlauch
1 Prise brauner Rohrzucker
3-4 EL Olivenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schinkenwürfel mit einem Spritzer Öl in eine kalte Pfanne geben und langsam auslassen. Schalotten abziehen, fein würfeln und im austretenden Fett des Schinkens glasig anschwitzen. Mit etwas Rohrzucker karamellisieren. Mit Apfelessig ablöschen. Mit Kalbsfond auffüllen und kurz aufkochen. Pfanneninhalt in eine kalte Schale geben und erkalten lassen.

Etwas Salz und Zucker in eine weitere Schale geben, Walnussessig hinzugeben und durchschwenken. Olivenöl hinzufügen und rühren, bis die Vinaigrette andickt. Dijonsenf hinzugeben und mit einer Gabel einrühren. Anschließend die Reduktion mit Speck und Zwiebeln nach und nach in die Vinaigrette rühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Vor dem Servieren, den Schnittlauch fein schneiden und zur Vinaigrette geben.

Für den Weißweinschaum:
50 ml kalte Sahne
50 g kalte Butter
75 ml Weißwein
50 ml weißer Wermut
200 ml Fischfond
1 Msp. Senf
1 Lorbeerblatt
Salz, aus der Mühle
Weißer Pfeffer, aus der Mühle

Weißwein, Wermut, Fischfond und Lorbeerblatt in eine Kasserolle geben und um die Hälfte reduzieren. Von der Platte nehmen, Lorbeerblatt entfernen, Senf sowie eiskalte Butterstücken einrühren und mit dem Mixstab pürieren. Mit Salz und weißem Pfeffer abschmecken. Nun die kalte Sahne hinzugeben und mit dem Mixstab auf der Oberfläche aufschäumen. Etwas von dem Schaum ganz zum Schluss über den Salat bzw. Fisch geben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

PROFI TIPP

Laut WWF empfiehlt es sich **Wolfbarsch** aus folgenden Fanggebieten zu erwerben (Stand Februar 2024):

- **1. Wahl:** Nordostatlantik FAO 27: Nordsee (ICES 4.b-c), Irische See (ICES 7.a), Ärmelkanal und Keltische See (ICES 7.d-h), Nördliche und mittlere Biskaya (ICES 8.a-b), Handleinen und Angelleinen
- **2. Wahl:** Nordostatlantik FAO 27: Nordsee (ICES 4.b-c), Irische See (ICES 7.a), Ärmelkanal und Keltische See (ICES 7.d-h), Nördliche und mittlere Biskaya (ICES 8.a-b), Langleinen, Stellnetze-Kiemennetze
- **2. Wahl:** Nordostatlantik FAO 27: Südliche Biskaya (ICES 8.c), Portugiesische Küste (ICES 9.a) // Östlicher Mittelatlantik FAO 34, Handleinen und Angelleinen