

Frisch gekocht
Freitag, 26. August 2016



Rezept von Alexander Frankhauser

**Wolfsbarsch mit gebackenen
Zwiebeltascherln und Sauce Romesco**

40 Minuten / aufwendig



Zutaten für 4 Personen:

400 g Wolfsbarschfilet, Olivenöl zum Konfieren, 1 geschälte rote Paprika, 50 g getrocknete Tomaten (selbst gemacht), 2 Knoblauchzehen, 2 EL Parmesan (gerieben), 1/8 l Olivenöl, 1 EL geröstete Mandelsplitter, 2 gehackte Zwiebeln, 1 EL gerebelter Majoran, 250 g fertiger Nudelteig, Öl, Butter, Salz und Pfeffer, Eidotter zum Bestreichen.

Zubereitung

Die gehackten Zwiebeln in einem Öl-Butter-Gemisch bei mäßiger Hitze goldgelb rösten. Aus der Pfanne nehmen, mit Salz, Pfeffer und frisch gerebeltem Majoran abschmecken. Den Nudelteig dünn ausrollen und die ausgekühlte Zwiebelmasse häufchenweise in gleichmäßigen Abständen darauf verteilen. Die Ränder rundum mit Eidotter bestreichen und zusammenklappen. Mit einem Ausstecher Ravioli ausstechen und in einer Öl-Butter-Mischung knusprig backen.

Die geschälten Paprika mit den Knoblauchzehen, den getrockneten Tomaten, den gerösteten Mandelsplittern, dem geriebenem Parmesan sowie dem Olivenöl in der Küchenmaschine zu einer cremigen Sauce Romesco verarbeiten.

Vom Wolfsbarsch die Haut ziselieren, Filet in 8 gleichmäßige Stücke schneiden und diese mit Salz und Pfeffer würzen. Olivenöl auf 70 °C erhitzen (das klappt am besten im Rohr) und die Fischstücke darin in ca. 10 Minuten glasig konfieren.

Den Fisch aus dem Öl nehmen, abtupfen und mit der Sauce Romesco sowie den gebackenen Zwiebeltascherln auf Tellern anrichten.