

Städte der Genüsse

Sankt Petersfisch mit kross gebratener Haut, Kartoffelstampf und Senfsoße

Für 4 Personen

Zutaten

Ein Sankt Petersfisch von ca. 2 kg bester Qualität, 8 Kartoffeln Grenaille oder ähnlich, mittlere Größe, 0,3 l Geflügelfond, 0,1 l Weißwein, 0,2 l Sahne, 1 EL Pommery Senf, 1 Schalotte, 1 kleiner Bund Schnittlauch, 1 kleine Knolle Rote Beete, Butter

Zubereitung

Die Kartoffeln waschen und mit Salz und Kräutern im Ofen in der Schale garen. Die Rote Beete weich kochen, schälen und in kleine gleiche Würfel schneiden.

Den Fisch filetieren, die Haut nicht abnehmen, vier schöne Portionen schneiden. Die Hautseite leicht einritzen, mit Mehl stäuben, den Fisch würzen und auf der Haut kross braten.

In einer Sauteuse die Butter nussig bräunen. Die Kartoffeln halbieren, das innere vorsichtig entnehmen und zur Butter geben. Mit einer Gabel die Kartoffeln saftig zerdrücken, den fein geschnittenen Schnittlauch dazugeben und mit Fleur de Sel abschmecken

Für die Senfsoße die fein geschnittene Schalotte in etwas Butter angehen lassen, mit dem Weißwein angießen, reduzieren. Den Geflügelfond aufgießen und nochmals auf ein minimum reduzieren. Die Sahne angießen, aufkochen, aufmixen und passieren. Erneut erhitzen und den Löffel Senf zugeben.

Anrichten:

Die Kartoffeln in einen tiefen Teller geben, den Fisch darauf setzen, die Senfsoße angießen und mit den in Butter geschwenkten Rote Beete Würfeln garnieren