

Schmeckt perfekt



Rezept von Richard Rauch

Wels, Sardellenschaum, Topinambur-Rosmarin-Gröstl

35 Minuten/aufwendig



Zutaten für 4 Personen

600 g Welsfilet, Salz, Pfeffer, 2 Zweige Thymian, 4 EL Olivenöl, 2 EL Butter.

Für den Sardellenschaum: 2 Schalotten, 1 Stange Sellerie, 1/6 Spalte Sellerie, 80 g Butter, Olivenöl, 125 ml Weißwein (Grüner Veltliner oder Welschriesling), 40 ml Wermut, 125 ml Schlagobers, Salz, Cayennepfeffer, Limettensaft, 750 ml Fischfond, 50 g Sardellen

Für das Topinambur-Rosmarin-Gröstl: 400 g Topinambur (gewaschen und gebürstet), 3 Zweige Rosmarin, Salz, Pfeffer, 60 ml Olivenöl, 1/2 rote Zwiebel, 2 Knoblauchzehen.

Zubereitung

In einer Pfanne das Olivenöl erhitzen, den mit Salz und Pfeffer gewürzten Fisch auf der Hautseite einlegen. Bei mittlerer Hitze ca. 5 Minuten auf der Hautseite knusprig braten. Die Thymianzweige und 2 EL Butter hinzufügen und mit einem Löffel den Fisch mehrmals mit der Thymianbutter übergießen.

Für den Sardellenschaum die Schalotten und beide Selleriesorten schälen und in 1 cm-Würfel schneiden. Die Schalotten in 1 EL Butter und Olivenöl anschwitzen. Beide Selleriesorten dazugeben, mit Weißwein und Wermut ablöschen. Auf die Hälfte einkochen, dann mit Fischfond und Obers aufgießen; auf ca. 1/2 Liter einreduzieren.

Sardellen mit Butter mit dem Pürierstab kräftig einmischen. Durch ein feines Sieb passieren, mit Salz und Cayennepfeffer abschmecken, eventuell mit Limettensaft säuern.

Für das Gröstl Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Den gerbelten Rosmarin im heißen Olivenöl knusprig frittieren, danach den Rosmarin herausheben und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Topinambur in 5 mm-Scheiben schneiden und im Rosmarin-Öl knusprig goldbraun braten. Knoblauch und Zwiebel schälen, in Streifen schneiden und dazugeben. Mit Salz, Pfeffer und dem beiseite gestellten Rosmarin würzen.

Das Gröstl auf Tellern verteilen, den Fisch darauf setzen und mit dem Sardellenschaum servieren.