

Schmeckt perfekt



Rezept von Lisl Wagner-Bacher

Wolfsbarsch mit Erdäpfelschuppen



35 Minuten (ohne Stehzeit)/aufwendig

Zutaten für 4 Personen

4 Wolfsbarschfilets à 150-180 g, 2 mehlig Erdäpfel, Butter, Butterschmalz, 2 rote Spitzpaprika, 1 Schalotte, 1 Zehe Knoblauch, Thymian, Salz, Pfeffer, 1 Schuss Weißwein, ca. 125 ml Fischfond.

Außerdem: 1 roter Spitzpaprika, 1 Zucchini, frittierte Basilikumblätter, Öl.

Zubereitung

Für die Erdäpfelschuppen die Erdäpfel schälen, in dünne Scheiben schneiden und mit einem kleinen Ausstecher Kreise ausstechen. Die Abschnitte für die Sauce beiseite stellen.

Die Erdäpfelschuppen in aufgeschäumter Butter kurz schwenken und dann mit viel Butter schuppenartig auf die Fischfilets schichten. Im Kühlschrank mindestens 1 Stunde kühlen.

Für die Paprikasauce die Paprika halbieren und im Rohr bei 220 °C solange rösten, bis die Haut dunkelbraun ist und Blasen wirft. Die Paprikaschoten häuten und klein schneiden. Knoblauch und Schalotte schälen, fein schneiden und in heißem Olivenöl andünsten. Paprika, Thymian und die Erdäpfelreste dazugeben, mit dem Weißwein ablöschen. Mit Fischfond aufgießen und ca. 7 bis 8 Minuten köcheln lassen. Die Sauce fein mixen, durch ein Sieb passieren und mit etwas Butter, Salz und Pfeffer abschmecken.

Einen roten Paprika schälen und in Rauten schneiden. Zucchini der Länge nach in dünnen Scheiben schneiden und ebenfalls in Rauten schneiden. Beides kurz in Öl anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Fischfilets aus dem Kühlschrank nehmen und in der Pfanne in Butterschmalz mit der Erdäpfelschicht nach unten langsam braten, dabei öfters mit dem heißen Fett übergießen. Mit der Paprikasauce und dem Gemüse anrichten und mit frittierten Basilikumblättern dekorieren.