

Schmeckt perfekt



Rezept von Richard Rauch

Wolfsbarsch mit Sauerkraut, Erdäpfel und Kümmelcreme

30 Minuten (ohne Stehzeiten)/aufwendig



Zutaten für 4 Personen

1 Wolfsbarsch.

Für die Kümmelcreme: 250 g Obers, 150 g Joghurt, Salz, Cayennepfeffer, 1 EL Kümmel (ganz), 6 Blätter Gelatine (in Wasser eingeweicht).

Für die Sauerkraut-Ceviche: 100 ml Sauerkrautsaft, 1 Limette, 1/2 rote Zwiebel, 1/2 TL Chilipaste, 3 Zweige Liebstöckel, 1 Knoblauchzehe, Salz.

Außerdem: 1 Erdäpfel (mehlige Sorte), Salz, 50 g Butter; Kraut (ganz fein geschnitten), Gartenkresse, Kräuteröl*.

Zubereitung

Für die Kümmelcreme Obers aufkochen und mit Kümmel mixen, durch ein Sieb gießen. Mit Salz und Cayennepfeffer abschmecken und eingeweichte Gelatine dazugeben. Joghurt einrühren, in kleine Formen abfüllen und 4-5 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Für die Sauerkraut-Ceviche Limettensaft und Schale mit Sauerkrautsaft mischen. Knoblauch, Zwiebel fein hacken und unter den Saft mischen. Liebstöckelstiele feinschneiden und dazugeben. Eventuell salzen.

Den Fisch filetieren, zuputzen, Gräten ziehen und mit einem Filetirmesser die Haut abziehen. Fischfilet in 2 cm große Stücke schneiden und in den Sauerkrautsud legen. 30 Minuten marinieren lassen.

Den Erdäpfel schälen, in 3 cm-Stücke schneiden und in Salzwasser weich kochen. Durch eine Erdäpfelpresse drücken (oder mit einer Gabel zerdrücken) und etwas auskühlen lassen. Butter erhitzen bis sie braun ist und über den Erdäpfel gießen, mit einer Gabel verrühren. Die Kümmelcreme mit dem Ceviche und dem Erdäpfelstampf auf Tellern anrichten, mit Kräuteröl, Kresse und fein geschnittenem Kraut servieren.

*Kräuteröl:

50 g Liebstöckel, 50 g Petersilie, 100 g Maiskeimöl in einem Standmixer 5 Minuten fein mixen.