

Rezept aus „Silvia kocht“

Foto: Silvia Schneider GmbH/ Christian Vogel



Gegrillter, luftgetrockneter Wolfsbarsch mit Grillgemüse und Espuma von geröstetem Fenchel und fermentierten Orangen

Koch: Saša Began

Zutaten

(für 4 Personen)

Für den Fisch

- 1,6 kg Wolfsbarsch (luftgetrocknet)
- Salz
- Pfeffer

Für das Grillgemüse

- 100 g Blattspinat
- Salz

Für die Espuma

- 500 g Fenchel
- 10 ml Olivenöl
- 100 g fermentierte Orangen (Orangen vierteln, in ein Einmachglas geben, stark einsalzen, luftdicht verschließen & 3 Monate reifen lassen)
- 200 ml Orangensaft
- 100 ml Obers
- 1 Siphonflasche & 1 Sahnekapsel

Für die Garnitur

- Olivenöl
- Fenchelgrün

Zubereitung

1. Für die Espuma zuerst den Fenchel in sehr grobe Stücke schneiden und diese auf dem Holzkohlegrill dunkel angrillen.
2. Dann den gegrillten Fenchel gemeinsam mit dem Olivenöl in einen Topf geben, die leicht abgewaschenen und in Würfel geschnittenen fermentierten Orangen sowie das Obers dazugeben und ein wenig köcheln lassen.
3. Nun den Orangensaft begeben, alles gut vermengen und in der Küchenmaschine sehr fein mixen. Die Creme anschließend in eine Siphonflasche füllen und diese mit einer Patrone versehen.
4. Den luftgetrockneten Wolfsbarsch filetieren, die Gräten ziehen und die Filets in jeweils in 4 Stücke schneiden. Den Fisch salzen und pfeffern und direkt auf dem Holzkohlegrill auf beiden Seiten je 1 Minute angrillen. Kurz vor dem Servieren den Blattspinat salzen und ebenfalls kurz grillen.
5. Zum Schluss die Espuma mittig auf einen flachen Teller dressieren, den gegrillten Wolfsbarsch und den Blattspinat dazugeben und das Gericht mit ein paar Tropfen Olivenöl und Fenchelgrün garnieren.