

WOLFSBARSCH- KARTOFFELSALAT- » LASAGNE «

52

ZUTATEN

FÜR 2 PERSONEN

- 4 Schalotten
- 3 eingelegte Essiggurken
- 1 TL Butter
- 150 ml trockener Weißwein
- 90 ml Weißweinessig
- 350 ml Gemüsebrühe
- 200 ml Sahne
- Salz**
- frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- 350 g küchenfertiges Wolfsbarschfilet (mit Haut, ohne Gräten)
- 1 sehr große festkochende Kartoffel (z. B. Marabel XL)
- 2 EL Butterschmalz
- 8–10 Bamberger Hörnchen (oder eine ähnliche kleine, festkochende Sorte)
- ½ weiße Zwiebel, geschält
- 40 g Speck
- 1 EL mittelscharfer Senf
- 80 ml Sonnenblumenöl
- 6 Radieschen

ZUBEREITUNG

Die SCHALOTTEN schälen und in feine Würfel schneiden.

Die ESSIGGURKEN ebenfalls in feine Würfel schneiden.

Die BUTTER in einem kleinen Topf zerlassen und die Schalottenwürfel darin anschwitzen. Dann mit dem WEISSWEIN und 60 ml WEISSWEINESSIG ablöschen und mit 100 ml GEMÜSEBRÜHE auffüllen. Den Fond auf die Hälfte einkochen, dann die SAHNE hinzufügen und den Fond aufkochen. Anschließend die Essiggurkenwürfel hineingeben und den Fond mit SALZ und PFEFFER abschmecken. Den Topf vom Herd nehmen und den Schalotten-Weißwein-Fond etwas abkühlen lassen.

Das WOLFSBARSCHFILET mit einem langen, scharfen Messer schräg in dünne Scheiben schneiden. (So, wie man auch gebeizten Lachs aufschneidet.) Den Boden einer Auflaufform mit den Wolfsbarschscheiben bedecken und den warmen Schalotten-Weißwein-Fond darübergeben. Den Wolfsbarsch im auf 80 °C vorgeheizten Backofen (Umluft) ganz leicht einige Minuten glasig garen.

Das »Kartoffel-Salat-Püree« mit dem SENF, dem SONNENBLUMENÖL und dem restlichen Weißweinessig sowie Salz und Pfeffer abschmecken.

Die RADIESCHEN putzen und in feine Scheiben hobeln.

Zum Anrichten auf 2 Teller je 1 Schicht »Kartoffel-Salat-Püree« geben. Darauf je 1 knusprige Kartoffelscheibe setzen. Diese mit Wolfsbarschscheiben bedecken und darauf einige Radieschenscheiben legen. Darauf je 1 knusprige Kartoffelscheibe setzen, auf die wiederum 1 Schicht »Kartoffel-Salat-Püree« folgt. Darauf wieder Wolfsbarsch, Radieschen, knusprige Kartoffelscheibe und »Kartoffel-Salat-Püree«. Mit Radieschen abschließen.

Die große KARTOFFEL gründlich waschen und ungeschält in dünne Scheiben hobeln. Diese Kartoffelscheiben 5 Minuten in eine mit kaltem Wasser gefüllte Schüssel legen. Die Kartoffelscheiben dann aus dem Wasser nehmen und trocken tupfen.

Das BUTTERSCHMALZ in einer Pfanne erhitzen und die Kartoffelscheiben darin bei ¾-Stufe langsam knusprig ausbacken. Die frittierten Kartoffelscheiben aus der Pfanne nehmen und auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

Die BAMBERGER HÖRNCHEN in einen Topf geben, mit Wasser bedecken, salzen und weich kochen, anschließend durch ein Sieb schütten, ausdampfen lassen, pellen und in eine Schüssel geben.

Die weiße ZWIEBEL und den SPECK in feine Würfel schneiden, diese ohne Fettzugabe in einem kleinen Topf anschwitzen. Mit der restlichen Gemüsebrühe (250 ml) auffüllen und aufkochen. Den Zwiebel-Speck-Fond über die Bamberger Hörnchen geben und alles mit einer Gabel zerdrücken, bis ein halb cremiges, halb stückiges »Kartoffel-Salat-Püree« entsteht.

Fokus

Knusprig-krosse Elemente eines Gerichts wirken beim Essen immer »aufregender«, cremige Elemente werden als intensiver im Geschmack wahrgenommen.

Beide Konsistenzen kontrastieren nicht nur, sie brauchen sich gegenseitig, um ein stimmiges Esserlebnis zu erlangen. Sowohl Fisch als auch der gestampfte Kartoffelsalat sind beide weich und cremig, also harmonisch in Kombination. Kontrast kommt hier daher nicht in Aromatik, sondern in Konsistenz durch die krossen, »chipsartigen« Kartoffelscheiben und die knackigen Radieschen.