

Kochstudio 2024: Mira Maurer

Kross gebratener Wolfsbarsch mit Wermuth Schaum, Salz Zitronen, Roter Kale und Trüffel-Kartoffelbällchen

Für 4 Personen

800g Wolfsbarschfilet
200ml Fischfond
50ml Wermuth
100ml Sahne
1 El Crème fraiche
1 Schalotte
1 El Butter
Cayenne Pfeffer, Salz
1 El Mehl
2 Stängel Thymian
Etwas Öl zum braten
Ca. 1 Salz Zitrone (Rezept Instagram)
500g Roter Kale (ist ein klein gezüchteter Grünkohl mit rotem Stängel)
300g mehlig Kartoffeln
1 Eiweiß
15g gebräunte flüssige Butter
25g Paniermehl
2Eigelbe
50g Mehl
Muskatnuss
50g Panko oder Paniermehl
15-20g schwarzer Trüffel
50g Butter
Zum Garnieren etwas Dill Öl (Dill mit Öl mixen und auf ca.60 Grad erwärmen anschließend durch ein Tuch passieren)

Wolfsbarsch schuppen, entgräten und portionieren.

Schalotte schälen, fein würfeln und in Butter anschwitzen. Mit Wermuth ablöschen, mit Fischfond auffüllen und etwas einreduzieren.

Anschließend mit Sahne auffüllen mit Salz, Cayenne abschmecken und mit Crème fraiche verfeinern. Mit Hilfe eines Mixstabes aufschäumen.

Kartoffeln in der Schale weichkochen. Anschließend schälen und etwas auskühlen lassen. Danach fein reiben, mit Muskatnuss, Salz, Cayenne abschmecken und mit dem Mehl, Butter, Paniermehl, Eigelb vermengen. Zum Schluss das steif geschlagene Eiweiß unterheben.

Teig zu kleinen Bällchen formen und in gesalzenen, kochenden Wassern garen.

In er Pfanne Butter schmelzen Panko und etwas Salz dazu geben und leicht anrösten.

Gegarte Kartoffelbällchen darin schwenken.

Roter Kale mit etwas Olivenöl und Salz in einer Pfanne anschwitzen.

Kochstudio 2024: Mira Maurer

Salz Zitronen fein würfeln und zum Schluss zum Kale geben.

Fischfilets trocken tupfen etwas Salzen und in Mehl wenden anschließend überschüssiges Mehl abklopfen und etwas Öl und Thymian kross ausbraten.

Wolfsbarsch mit Kartoffelbällchen, Kale und Schaum servieren. Mit etwas Dill Öl und Trüffel ausgarnieren.