Rotbarsch | Pfefferkruste | Portweinzwiebeln

Dauer:	45 min
Schwierigkeit:	Leicht
Zusatzinfos:	Fisch

Zutaten für 4 Personen:

Equipment:	
1	Topf
1	Pfanne
1	Mixer
Für die Portweinschalotten:	
8	kleine Schalotten geschält
300 ml	roter Portwein
300 ml	Rotwein
Für das Meerrettich-Selleriepürree:	
200 g	Knollensellerie geschält und gewürfelt
60 g	Butter
70 g	Sahne
50 g	Sahnemerrettich scharf
Für den Meerrettichschaum	
200 ml	Weißwein
200 ml	kräftige Brühe
300 g	Joghurt
150 g	Sahnemeerrettich scharf
Für die Pfefferkruste	
2 EL	Pfeffermischung Melange noir
3 EL	Fleur de Sel
Extras:	
400 g	Rotbarschfilet ohne Haut

Zubereitung

Für die Portweinschalotten

1 Die Schalotten im Rotwein-Portwein-Gemisch in einem engen Topf kalt aufsetzen und langsam einkochen, bis sie weich sind und nur noch wenig Flüssigkeit im Topf bleibt. Beiseite stellen.

Für das Meerrettich-Selleriepürree:

1 Den Sellerie in brauner Butter anbraten und zugedeckt weich garen. Dabei ab und zu bewegen.

2 Kurz vor Ende der Garzeit die Sahne zugeben und fertig garen.

3 Dann den Sellerie glatt mixen und salzen. Den Merrettich unterziehen.

Für den Meerrettichschaum

1 Den Weißwein mit der Brühe ca. 10 min einkochen, den Joghurt und den Meerrettich zugeben und noch einmal aufkochen und glatt mixen.

Für die Pfefferkruste

1 2 El Pfeffermischung Melange noir und 3 EL Fleur de Sel mischen.

Abschluß

1 Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

2 Den Fisch mit etwas Öl bepinseln und in die Pfeffermischung drücken.

3 Mit der Pfefferkruste nach oben in eine beschichtete Pfanne legen und für ca. 5 Minuten in den Backofen geben.

4 Die Schalotten im Wein noch einmal aufkochen, von der Hitze nehmen und 10-20 g kalte Butter einschwenken.

5 Meerrettichcreme erhitzen und mit den Schalotten anrichten.

6 Den Fisch glasig gegart auf der Meerrettichcreme anrichten.

7 Die Schalotten seitlich anrichten und mit der Rotweinreduktion abglänzen.

8 Die warmen Meerrettichschaum mit dem Stabmixer aufschäumen und darüberschäumen.

Copyright © 2025 Gewürzmühle Rosenheim