SVG-Logo wird im PDF nicht unterstützt. Bitte laden Sie ein JPG- oder PNG-Logo in den Plugin-Einstellungen hoch.

E-Mail: info@gewuerzmuehle-rosenheim.de Tel: +49 8053 530 8384 Web: https://www.gewuerzmuehle-rosenheim.de/



# Rotbarsch | Pfefferkruste | Portweinzwiebeln

**Zubereitungszeit:** 10 min

**Kochzeit:** 35 min

**Gesamtzeit:** 45 min

**Schwierigkeitsgrad:** einfach

**Portionen:** 4 Personen

## 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

300 g Joghurt

150 g Sahnemeerrettich scharf

## Für die Pfefferkruste

2 Esslöffel Pfeffermischung Melange noir

3 Esslöffel Fleur de Sel

## Extras:

400 g Rotbarschfilet ohne Haut

---

## 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.