

Krosser Wolfsbarsch mit Garnelen und Lauch

Für zwei Personen

Für den Wolfsbarsch:

2 Wolfsbarschfilets	2 Zweige Thymian	1 Knolle Knoblauch
1 EL Butter	Olivenöl	Mehl, Salz, Pfeffer

Für die Garnelen:

6 Seawater-Garnelen, 8/12er	2 Bund Frühlingslauch	20 g Wintertrüffel
1 Muskatnuss	Olivenöl, Zucker	Salz, Pfeffer

Für die Sauce:

100 ml trockener Weißwein	50 ml Wermut	20 ml Cognac
100 ml Geflügelfond	4 Schalotten	100 g Schälto­maten
50 g Butter	50 ml Sahne	$\frac{1}{2}$ Bund Basilikum
$\frac{1}{2}$ Bund Estragon	2 Zweige Thymian	2 Sternanis
1 TL Korianderkörner	200 g frische Tagliatelle	

Zunächst die Garnelen längs am Rücken aufschneiden, entdarmen, von der Schale befreien, waschen und trockentupfen. Die Basilikum-, Estragon- und Thymianblätter von den Stängeln zupfen und die Schalotten abziehen und fein hacken. Die Garnelenschalen in Olivenöl anrösten und mit Cognac, Weißwein und Wermut ablöschen und reduzieren. Anschließend mit Geflügelfond und den Dosentomaten auffüllen. Zusammen mit Basilikum, Schalotten, Estragon, Thymian, Sternanis, Korianderkörnern und Knoblauch so die Sauce kochen. Anschließend passieren und mit Butter und Sahne aufmixen. Den Lauch in gleichmäßige Stücke schneiden und mit Salz, Zucker und Muskatnuss marinieren. Den Trüffel fein würfeln. Anschließend Salzwasser zum Kochen bringen und die Tagliatelle darin bissfest garen. Die Lauchstücke in etwas Butter andünsten. Dann die Garnelen fein würfeln und in Olivenöl ohne Farbe anbraten. Die Garnelen mit dem Lauch vermengen und zum Schluss die Trüffelwürfelchen Alles zusammen mit einem Schuss der Sauce vermengen. Den Wolfsbarsch mit Salz, Pfeffer und Koriander würzen und die Hautseite leicht mehlieren. Etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und den Wolfsbarsch auf der Hautseite kross braten. Die Knoblauchknolle halbieren und auf der Schnittfläche zusammen mit Thymianzweigen und der Butter in die Pfanne geben, um den Wolfsbarsch zu aromatisieren. Zuletzt die restliche Sauce mit einem Stabmixer aufmixen und den Wolfsbarsch mit dem Garnelen-Lauch-Gemüse und der Sauce auf Tellern anrichten und servieren.

Mario Kotaska am 16. Januar 2015