

# Wolfsbarsch im Brot-Mantel mit Orangen-Fenchel

## Für 4 Personen

800 g Filet vom Wolfsbarsch	1 Kastenweißbrot	100 g Zanderfilet
100 ml Sahne	1 Wintertrüffel, schwarz	5 EL Olivenöl
2 Knollen Fenchel	2 Zwiebeln, rot	1 Sternanis
2 Orangen	50 g Butter	6 Stiele Petersilie, glatt
1 EL Zucker	Salz	Pfeffer, schwarz

Das Kastenweißbrot entrinden und für circa zwei Stunden in das Gefrierfach legen. Anschließend mit der Brotmaschine längs in circa fünf Millimeter dünne Scheiben schneiden. Den Backofen auf 120 Grad Umluft vorheizen. Das Wolfsbarsch-Filet in vier Stücke portionieren und kühl stellen. Den Zander in Würfel schneiden und leicht anfrieren. Anschließend zusammen mit der Sahne in einer Küchenmaschine fein mixen. Mit Salz und Pfeffer würzen und kalt stellen. Die Brotscheiben auslegen und dünn mit der Farce bestreichen. Nun die Fischfilets mit Salz und Pfeffer würzen. Den Trüffel hauchdünn hobeln und jeweils auf die mit Farce bestrichenen Brotscheiben legen. Die Fischfilets darauf geben und mit einigen Blättchen Petersilie belegen. Das Ganze einwickeln und leicht andrücken. Drei Esslöffel Olivenöl in einer beschichteten Pfanne erhitzen und die Fischrollen darin von beiden Seiten anbraten. Anschließend auf ein Gitter setzen und im Backofen zehn bis fünfzehn Minuten garen. Den Fenchel putzen, waschen und in dünne Spalten schneiden. Die Zwiebeln schälen und in Spalten schneiden. Das restliche Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und den Fenchel mit den Zwiebeln darin anschwitzen. Das Ganze mit dem Zucker bestreuen und karamellisieren lassen. Die Orangen auspressen und den Saft zum Fenchel geben. Nun den Sternanis zufügen. Bei mittlerer Hitze den Fenchel weich garen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Butter in Würfeln zugeben und den Sud damit binden. Die restliche Petersilie in Streifen schneiden und unter den Fenchel mischen. Den Orangen-Fenchel auf Tellern anrichten, den Fisch darauf geben und servieren.

Johann Lafer am 04. Dezember 2010