

## 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-Selleriepüree:

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-Selleriepüree:

- 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 Meerrettich 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 bpinseln 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.