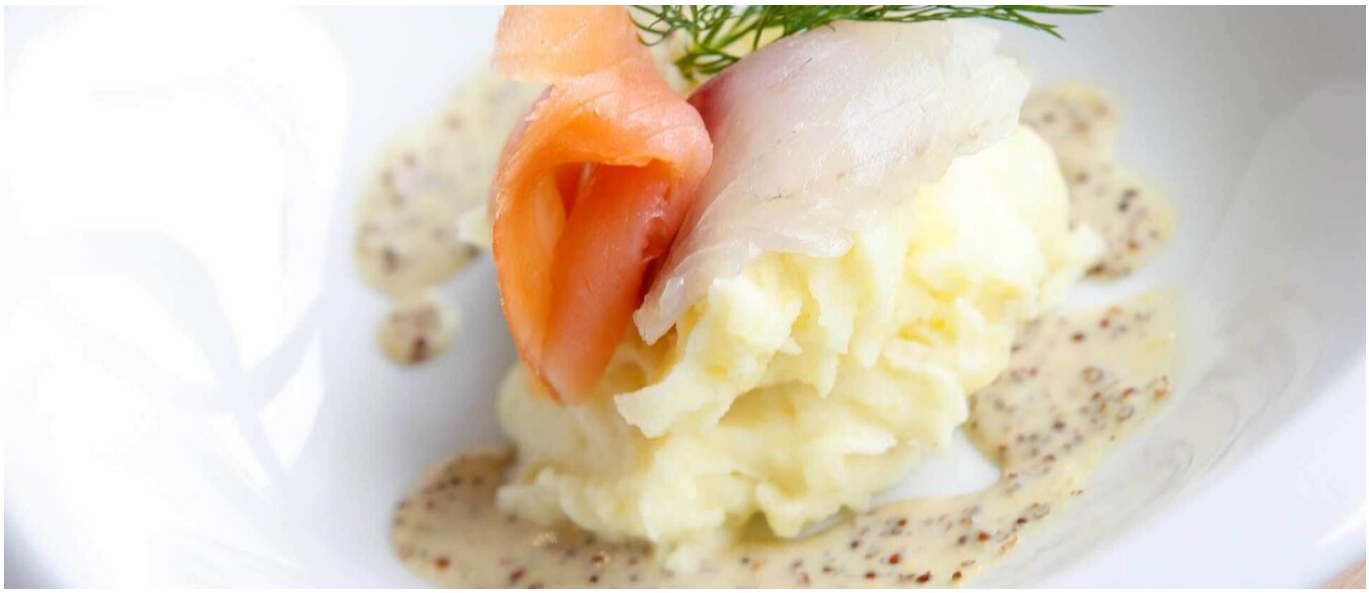


Zutaten

- Zutaten für Wolfsbarsch und Lachs:
- je 250 g Lachsfilet mit Haut
- je 8 g Salz + Zucker
- je 1 Bund Dill + Petersilie
- Abrieb von jeweils 1/2 Zitrone und Orange
- 250 g Wolfsbarschfilet mit Haut
- je 8 g Salz + Zucker
- 1 Bund Kerbel
- Abrieb von jeweils 1/2 Zitrone und Orange
- Zutaten für Kartoffelstampf:
- 600 g Kartoffeln
- 150 ml Sahne
- 30 g Butter
- Muskat, Salz
- Zutaten für Senfsauce:
- 300 ml Fischfond
- 50 ml Sahne
- 2 EL kerniger Senf
- 1 Spritzer Zitronensaft

Hauptgang

Wolfsbarsch und Lachs mit Kartoffelstampf und kerniger Senfsauce

Duett vom Fisch auf rustikaler Bühne. Die beliebten Speisefische in einem Rezept vereint. Mit regionalen Beilagen.

So wird’s gemacht:

1. Die Fischfilets mit Salz und dem Zucker einreiben, die Kräuter und den Abrieb der Zitrusfrüchte hinzugeben.
2. Den Fisch darin für 24 Stunden marinieren, dabei nach der Hälfte der Zeit wenden.
3. Dann die Gewürze mit kaltem Wasser abwaschen und die Fischfilets von der Haut trennen.
4. Mit einem scharfen Messer in hauchdünne Scheiben aufschneiden.
5. Die Kartoffeln schälen, kleinschneiden und in Salzwasser weich kochen.
6. Anschließend das Wasser abschütten und mit einem Kartoffelstampfer die Kartoffeln zerdrücken.
7. Die Sahne mit der Butter aufkochen und unter die Kartoffelmasse heben.
8. Mit Salz und Muskat abschmecken.
9. Den Fischfond um 1/3 reduzieren, dann die Sahne hinzugeben.

- 20 g kalte Butter
- 20 g Mehl

10. Die Butter mit dem Mehl verkneten und flöckchenweise unter die Sauce rühren, um diese auf gewünschte Konsistenz zu binden.
11. Den Senf hinzugeben und mit Salz und Zitronensaft abschmecken.
12. Kartoffelstampf mittig auf einem Teller anrichten, den gebeizten Fisch zu Rosetten aufdrehen und darauf platzieren.
13. Die kernige Senfsauce angießen.