

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 30. Dezember 2020 ▪  
„Silvestergericht“ mit Johann Lafer



Thomas Martin

**Loup de mer mit schwarzem Trüffel, Lauch und Kartoffelpüree**

Zutaten für zwei Personen

**Für den Fisch:**

1 Loup de Mer, 2-3er, geschuppt  
und ausgenommen, mit Haut  
1 Zitrone  
1 Stück Butter  
1 Zweig Thymian  
Olivenöl, zum Anbraten  
Salz, aus der Mühle

Den Loup de Mer filetieren, waschen, trockentupfen und auf der Haut knusprig braten. Zitrone halbieren, auspressen und Saft auffangen. Fisch mit Salz und Zitronensaft abschmecken. Thymian abbrausen und trockenwedeln. Kurz vor dem Anrichten Butter und Thymian hinzugeben und aufschäumen.



Laut WWF sollten Sie beim Kauf von Loup de mer (Wolfsbarsch) auf ein Bio-Siegel achten. Akzeptabel ist der Wolfsbarsch aus folgenden Gebieten: **Mittelmeer mit "Global GAP" Label - Aquakultur (Netzkäfiganlagen)**, aus **europäischer Aquakultur mit Durchflussanlagen** und aus dem Fanggebiet **Nordostatlantik FAO 27; Mittlerer Ostatlantik FAO 34** (Haken und Angelleine).

Sie sollten die Finger vom Wolfsbarsch lassen, wenn dieser aus dem **Mittelmeer-Wildfanggebiet** und aus der **Aquakultur (Netzkäfiganlagen)** stammt oder aus dem Fanggebiet **Nordostatlantik FAO 27; Mittlerer Ostatlantik FAO 34 - Wildfang** (außer Haken und Angelleine).

**Für den Lauch:**

1 Stange Lauch  
Butter, zum Braten  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Lauch vom Strunk befreien, waschen, trockentupfen, putzen und der Länge nach halbieren. In Rauten schneiden und mit Butter und etwas Wasser in einem Topf glasieren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

**Für die Sauce:**

50 g Champignons  
50 g Sellerie  
50 g Schalotten  
100 ml flüssige Sahne  
50 g kalte Butterwürfel  
200 ml Madeira  
200 ml weißer Portwein  
50 ml Jus de truffe  
Etwas Trüffel-Öl (Bio)  
200 ml heller Geflügelfond

Schalotten abziehen und würfeln. Champignons putzen und in Scheiben schneiden. Sellerie schälen, von Enden befreien und würfeln. Schalotten, Champignons und Sellerie in etwas Butter anschwitzen. Madeira, Portwein und Geflügelfond zugeben und nach Geschmack und Konsistenz reduzieren. Sahne zugeben und einkochen. Jus de truffe zugeben. Wenn nötig mit etwas Trüffelöl intensivieren. Passieren. Mit der restlichen kalten Butter mit dem Mixstab schaumig mixen.

**Für das Püree:** Einen Topf mit Salzwasser aufsetzen.

250 g mehligkochende Kartoffeln

200 ml Milch

100 ml Sahne

1 Muskatnuss

150 g kalte Butterwürfel

Salz, aus der Mühle

Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

**Für die Garnitur:**

1 schwarzer Winter Trüffel, ca. 60 g

50 ml braune Geflügeljus

Kartoffeln schälen und darin weichkochen. Kartoffeln stampfen und mit Milch, Sahne und kalter Butter zu einem Püree verarbeiten. Muskatnuss reiben. Püree mit Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Kartoffelpüree als Nocke anrichten und den Lauch im Ring. Den Fisch auf den Lauch setzen und mit schaumiger Sauce umgießen. Trüffel darüber hobeln.