

Loup de Mer mit Sauce Choron, Peperonata é Patatine und glasiertem Spargel in Panko-Panierung

 happy-mahlzeit.com/2021/07/22/loup-de-mer-mit-sauce-choron-peperonata-e-patatine-und-glasiertem-spargel-in-panko-panierung

Zutaten für 2 Personen

Für den Fisch:

- 2 Wolfsbarschfilets mit Haut à 100 g
- 1 Knoblauchzehe
- 50 g Butter
- Olivenöl zum Braten

Für die Sauce:

- 150 ml Weißwein
- 250 g Butter
- 3 EL Tomatenmark
- 2 Schalotten
- 1 Zitrone
- 3 Eier
- 10 ml Weißweinessig
- 2 Zweige Estragon
- 1 Zweig Thymian
- 1 Zweig Rosmarin
- 1 Zweig Salbei
- 1 TL Zucker
- 1 Prise Cayennepfeffer
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

Für die Peperonata:

- 1 rote Paprika
- 1 gelbe Paprika
- 1 grüne Paprika
- 200 g Kartoffeln
- 1 Tomate
- 1 rote Chili
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 200 ml neutrales Öl zum Frittieren

- Olivenöl zum Anbraten
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

Für die Garnitur:

- 2 Radieschen
- 1 Kästchen Kresse

Für den Spargel:

- 1 Bund grüner Spargel
- 100 g Pankomehl
- 100 g Mehl
- 3 Eier
- 100 ml Gemüsefond
- 20 ml Sojasauce
- 20 g Zucker
- 200 ml neutrales Öl zum Frittieren

Zubereitung:

Den Wolfsbarsch waschen, trockentupfen und von der Haut trennen. Die Filets in einer Pfanne mit Butter, Olivenöl und 1 angebrühten Knoblauchzehe anbraten. Die Haut ebenfalls in einer heißen Pfanne von beiden Seiten knusprig ausbacken.

Für die Sauce Estragon, Thymian, Rosmarin und Salbei abbrausen und trockenwedeln. Weißwein mit den Kräutern in einem Topf erhitzen und vom Herd nehmen. Die Eier trennen und 3 Eigelb mit dem abgekühltem Weißwein, Salz und Pfeffer in einer Rührschüssel vermischen. In einem Anschlagkessel über einem Wasserbad schaumig schlagen. Mit Tomatenmark, etwas Zitronensaft, Zucker und Cayennepfeffer abschmecken.

Den Spargel im unteren Drittel schälen und in einem Topf mit Gemüsefond und Sojasauce ca. 5 Minuten kochen. Die Stangen herausnehmen und in einer Pfanne mit Zucker glasieren. Aus Mehl, Ei und der Panko eine Panierstraße erstellen. Den Spargel erst durch Mehl, dann Ei und Panko ziehen und in einem Topf heißem Öl backen.

Für die Peperonata die Kartoffeln waschen, schälen, in dünne Streifen schneiden und in einem Topf mit heißem Öl goldbraun frittieren. Die Zwiebel abziehen, die Paprikaschoten von Kerngehäuse und Scheidewänden befreien und in feine Streifen schneiden. Zwiebeln und Paprika in einer Pfanne mit heißem Olivenöl und angebrühtem Knoblauch kräftig andünsten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Loup de Mer mit Sauce Choron, Peperonata und Spargel auf Tellern anrichten. Mit Radieschenscheiben und etwas Kresse garnieren.

Rezept: Mattia Giannone

Quelle: Die Küchenschlacht vom 18. Juli 2016

Episode: ChampionsWeek / Fusionsküche