

Wolfsbarschfilet mit Rollgerstl und Fenchel-Anis-Fond & Rosé aus der Provence

Rezepttipp von Didi Maier

Zutaten (für 4 Personen)

Fisch

4 Wolfsbarschfilets à 100 g
Limonenöl, Fleur de Sel
je ein Zweig Rosmarin und Thymian
etwas frischen Zitronensaft

Rollgerstl

120 g Rollgerstl

Gemüse

1 Stück Stangensellerie, 1 Stück Fenchel

Fenchel-Anis-Fond

1 Liter Rindsuppe oder Fischfond oder Gemüsesuppe
150 g Fenchelabschnitte,
2 EL Schmortomaten, in feine Streifen geschnitten
2 EL Pernod, etwas Zitronensaft
1 EL Noilly Prat oder Weißwein
frischer Koriander oder frische Brunnenkresse
1 Moccälöffel Aniskörner

Zubereitung

Rollgerstl in ca. 1 Liter leicht gesalzene Wasser auf kleiner Stufe 15 bis 20 Minuten köcheln lassen und abseihen.

Stangensellerie- und Fenchelenden abschneiden (Abschnitte), schälen und in feine Scheiben schneiden.

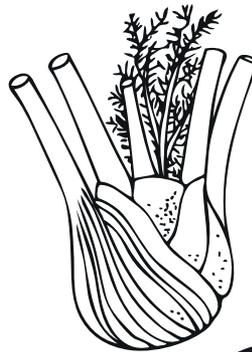
Fond: Alle Zutaten in der Suppe einmal aufkochen, Sellerie- und Fenchelgemüse begeben und ca. 10 Minuten ziehen lassen und mit ein paar Korianderblättern verfeinern.

Wolfsbarschfilets in gleich große Stücke schneiden. In einer Pfanne mit Limonenöl und den Kräuterzweigen beidseitig leicht anbraten. Etwas Fleur de Sel und frische Zitrone zum Abschmecken.

Anrichten

Rollgerstl in etwas Fenchel-Anis-Fond erwärmen, auf einem tiefen Teller platzieren, die Wolfsbarschstücke darauflegen und das Gemüse ebenfalls auf dem Gerstl anrichten.

Den Fenchel-Anis-Fond leicht darübergießen und mit den frischen Kräutern garnieren.



Maximilian L. Weber,
Jungsommerler des Jahres 2018, Nachwuchssommerler des Jahres 2019 Ostösterreich, derzeit Jungsommerler im Restaurant Konstantin Filippou in Wien (2 Sterne, 5 Hauben)

MEINE EMPFEHLUNG

Diese Cuveé, typisch für die Herkunftsregion Provence, bestehend aus solch kräftigen Sorten wie Syrah und Grenache, verlangt nach einem ebenso kräftigen Gericht. Durch das Braten des Fisches auf der Hautseite und das kernige Rollgerstl haben wir eine schöne Textur, die auch dem Wein innewohnt, feine mineralische Noten treffen sich mit knackiger Frucht, was das Ganze zu einer spannenden Liaison macht!

Château Gassier
le Pas du Moine Sainte
Victoire AOP BIO 2018

0,75 l, Frankreich, Provence

frisch & blumig

12⁹⁹



Nr. 3867525