

# Filet vom Wolfsbarsch mit karamellisierten Cocktailtomaten



Ein sehr delikates Fischgericht von Walter Curman aus Nittel.

Fotos: Guy Wolff

## CULINARIUM

Carina und Walter Curman

Weinstraße 5

D-54453 Nittel

Tel.: 0049 6584 91450

Die Fischfilets waschen, trocken tupfen und je nach Größe noch mal halbieren. Auf der Hautseite in heißem Olivenöl braten, Kräuter und Knoblauch zugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Den fertig gegarten Fisch herausnehmen.

In der gleichen Pfanne den Zucker karamellisieren und die Tomatenrispen zugeben. Mit Aceto balsamico und Traubensaft ablöschen, salzen und pfeffern. Die Tomaten zirka eine Minute darin langsam garen. Die Butter begeben und glatt rühren.

Die Butter aufschäumen und die Schalottenwürfel darin ohne Farbe anbraten. Mit dem Weißwein auffüllen und gut einkochen lassen. Mit der Brühe und dem weißen Balsamico auffüllen und etwas einkochen lassen.

Sahne und Crème fraîche begeben, einmal aufkochen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Parmesan begeben und die Sauce erhitzen, aber nicht mehr kochen lassen. Das Ganze durch ein feines Sieb passieren.

Kurz vor dem Anrichten die Sauce mit einem Stabmixer kräftig aufschäumen und nur den Schaum zum Anrichten verwenden.

Den Rucolasalat putzen, waschen und trocken schleudern. Mit Olivenöl mit Zitrone und Salz marinieren.

Die Wolfsbarschfilets auf Teller verteilen. Die Cocktailtomaten mit dem Rucolasalat darauf anrichten und mit dem Balsamicoschaum beträufeln.

## Zutaten für vier Personen

4 Wolfsbarschfilets,  
mit Haut aber ohne Gräten  
30 ml Olivenöl  
4 Thymianzweige  
2 Rosmarinzweige  
2 Knoblauchzehen, angedrückt  
Salz, Pfeffer

### Karamellierte Cocktailtomaten in Balsamico:

2 EL Zucker, 4 Cocktailtomatenrispen  
50 ml Aceto balsamico  
40 ml Traubensaft  
50 g Butter, Salz, Pfeffer

### Weißer Balsamicoschaum:

30 g Butter  
40 g Schalotten, gewürfelt  
70 ml Weißwein  
70 ml Brühe  
40 ml weißer Balsamicoessig  
100 g Sahne  
50 g Crème fraîche  
Salz, Pfeffer  
20 g Parmesan  
100 g Rucola  
20 ml Olivenöl mit Zitrone  
Salz

## Weintipp

Dazu kann man problemlos einen frischen Pinot Noir trinken, am besten ohne Barriqueausbau. Auch ein Rosé-Crémant passt gut.