



GOURMET



GEGRILLTER WOLFSBARSCH auf Muschelsud mit Fenchelsalat

 **NATÜRLICH
OHNE ZUSATZ VON**
· Geschmacksverstärkern
· Konservierungsstoffen
· Farbstoffen

Hier geht's zum Rezept



GEGRILLTER WOLFSBARSCH

auf Muschelsud mit Fenchelsalat

ZUTATEN FÜR 10 PERSONEN

10 Wolfsbarschfilets (à ca. 120 g)

FÜR DEN MUSCHELSUD:

1 l Fischfond (vorbereitet)
0,5 g KOTÁNYI Safran Fäden
20 g KOTÁNYI Potato Original Style
20 g KOTÁNYI Zitrusfaser
600 g festkochende Kartoffelwürfel
250 ml Schlagobers
1 EL KOTÁNYI Fenchel ganz
1 EL KOTÁNYI Senfkörner ganz
100 g Kapernbeeren
100 g Oliven, gehackt
200 g Chorizo, in Würfel geschnitten
250 g (Venus-) Muscheln gekocht
1 EL KOTÁNYI Dillspitzen geschnitten



FÜR DIE GRILLMARINADE:

120 g KOTÁNYI Grill Seafood
100 ml KOTÁNYI Chili Öl

FÜR FENCHELSALAT UND BASILIKUMBUTTER:

2 frischer Fenchel
500 g weiche Butter
80 ml KOTÁNYI Basilikum Öl
2 EL KOTÁNYI Basilikum gerebelt
50 ml KOTÁNYI BIO Himbeer Balsamapfelessig
120 ml KOTÁNYI Oliven Öl nativ extra
2 EL KOTÁNYI Oregano gerebelt
kleinblättriges Basilikum
KOTÁNYI Meersalz fein
KOTÁNYI Pfeffer bunt ganz aus der Mühle
2 rustikale Baguettes

ZUBEREITUNG

Für die Basilikumbutter weiche Butter mit etwas Meersalz aufschlagen, dabei langsam Basilikum Öl und gerebeltes Basilikum zugeben. Anschließend portionieren und kaltstellen.

Für den Muschelsud den vorbereiteten Fischfond mit Safran Fäden, Potato Original Style, Zitrusfaser, 200 g Kartoffelwürfel und Schlagobers 15 Minuten köcheln. Danach pürieren, abseihen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Fenchel ganz, Senfkörner und die restlichen Kartoffelwürfel zum Muschelsud zugeben und etwa 10 Minuten auf niedriger Stufe erhitzen. Im Anschluss Kapernbeeren, Oliven, Chorizo, gekochte Muscheln und Dillspitzen geschnitten zum Sud geben und 5 Minuten auf kleiner Stufe weiter wärmen.

Für den Fenchsalat frischen Fenchel dünn hobeln und mit etwas Salz, BIO Himbeer Balsamapfelessig, Oliven Öl nativ extra und Oregano gerebelt marinieren.

Für die Grillmarinade Chili Öl mit Grill Seafood verrühren und die Wolfsbarschfilets damit bestreichen. Mit der Hautseite nach unten etwa 5 Minuten auf dem Griller auf der indirekten Seite grillen.

Muschelsud in tiefe Teller gießen und mit je einem Filet belegen. Fenchelsalat und frisches Basilikum darauf anrichten. Mit Baguette und Basilikumbutter servieren.

TIPP: Basilikumbutter eignet sich auch hervorragend als Kräuterbutter zum Grillen von Fleisch und Gemüse.



Entdecken Sie
weitere Rezeptideen auf
www.kotanyigourmet.com

