

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 15. Juli 2022 ▪
Finalgericht von Cornelia Poletto



Gefüllte Rotbarbe mit Kartoffel-Olivenstampf und Bouillabaisse-Sud

Zutaten für zwei Personen

Für den Kartoffel-Olivenstampf:

300 g kleine, festkochende Kartoffeln
40 g grüne Oliven, z.B. Bella di Cerignola
1 Zitrone
2 Zweige Basilikum
2 Zweige glatte Petersilie
4 EL Olivenöl
Feines Meersalz, zum Würzen
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 140 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Kartoffeln schälen und waschen. In kochendem Salzwasser 15 Minuten garen. Oliven in feine Stifte schneiden. Basilikum und Petersilie abbrausen und trockenwedeln, Blätter abzupfen und fein schneiden. Kartoffeln abgießen und etwas ausdampfen lassen. Eine Pfanne erhitzen und Kartoffeln mit 2 EL Olivenöl darin rundum kurz anbraten. Dann mit Kartoffelstampfer grob zerdrücken. Übriges Olivenöl, Oliven und Kräuter unterheben. Zitrone waschen, Schale abreiben, halbieren und den Saft auspressen. Stampf mit Zitronensaft und -abrieb, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Bouillabaisse-Sud:

1 Zwiebel, z.B. Borettana
1 rote Paprika
1 Fenchelknolle
100 g Kirschtomaten
50 g Queller
1 junge Knoblauchzehe
1 kleine rote Chilischote
5 Safranfäden
1 TL Tomatenmark
100 ml trockener Weißwein
50 ml Pernod
50 ml Wermut
400 ml Fischfond
2 EL Olivenöl
Feines Meersalz, zum Würzen
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Gemüse und Kräuter waschen und trockentupfen. Die Zwiebel abziehen halbieren und in feine Streifen schneiden. Knoblauch abziehen und fein hacken. Chilischote längs halbieren, entkernen und fein schneiden. Paprika vom Kerngehäuse befreien, Schale mithilfe eines Sparschälers entfernen und Paprikafilets in schmale, lange Streifen schneiden. Fenchel halbieren, Strunk und Grün entfernen und in feine Streifen schneiden. Kirschtomaten halbieren. Einen flachen Topf erhitzen. Olivenöl zugeben und Zwiebel und Knoblauch darin glasig anschwitzen. Fenchel, Paprika und Safran dazu geben und mit anschwitzen. Tomatenmark unterrühren und mit Weißwein, Pernod und Wermut ablöschen. Um die Hälfte einkochen lassen (ohne Deckel). Mit Fischfond auffüllen und bei mittlerer Hitze ca. 15 Minuten köcheln lassen. Kurz vor Fertigstellung die halbierten Kirschtomaten und die Queller zugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die gefüllten Rotbarben:

2 küchenfertige Rotbarben
1 EL getrocknete Tomaten in Öl
1 EL Pimentos in Öl
6 Halme Schnittlauch
1 EL Olivenöl
Feines Meersalz, zum Würzen
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Rotbarben waschen und trockentupfen. Vorsichtig von beiden Seiten filetieren und die Mittelgräte entfernen, so dass die Rotbarbenfilets nicht zerfallen und am Schwanzende miteinander verbunden bleiben. Bauchlappen und Gräten entfernen.

Getrocknete Tomaten und Pimentos in einem Sieb abtropfen lassen. In ein hohes Gefäß geben und mit einem Stabmixer fein mixen. Rotbarbenfilets dünn mit der Tomaten-Paprika-Paste bestreichen. Schnittlauch in Bouillabaisse-Sud oder im Kartoffelwasser kurz blanchieren. In Eiswasser abschrecken. Bestrichene Rotbarbenfilets wieder aufeinander legen und mit je 3 Schnittlauchhalmen zusammenbinden. Eine Pfanne erhitzen. Fischfilets mit Salz und Pfeffer

würzen und in der Pfanne mit Olivenöl von jeder Seite bei mittlerer Hitze ca. 2 Minuten anbraten. Anschließend auf ein Backblech geben und im vorgeheizten Ofen auf der mittleren Schiene 3–4 Minuten garen.



Laut WWF ist die **Rotbarbe** nur bedingt zu empfehlen. Sie sollte aus folgenden Fanggebieten stammen (Stand Juli 2022):

- 2. Wahl: Nordostatlantik FAO 27: Skagerrak und Kattegat (IIIa), Nordsee (IV), östlicher Kanal (VIId) (Handleinen und Angelleinen)
- 2. Wahl: Mittelmeer FAO 37: Tyrrhenisches Meer (GSA 10) (Stellnetze-Kiemennetze)

Die Rotbarbenfilets aus dem Ofen nehmen. Kartoffelstampf auf 2 vorgewärmten Tellern anrichten. Bouillabaisse-Sud angießen und die Rotbarbe darauf drapieren.

Zusatzzutaten von Simon:

Simon hat sich keine Zusatzzutaten gewünscht, das Originalrezept trotzdem mit vorliegenden Zutaten verfeinert

Simon gab zusätzlich ein wenig Basilikum in die Tomaten-Paprika-Paste. Zum Schluss hat er den Abrieb der Zitrone über das Gericht gestreut.

Zusatzzutaten von Lisa:

*Pecorino
Thymian*

Lisa hat den Pecorino gerieben unter den Kartoffelstampf gehoben. Mit dem Thymian verfeinerte sie den Bouillabaisse-Sud.