

Axels gegrillter Barsch mit Fächerkartoffeln und Löwenzahnsalat

Für 2 Portionen

Zutaten Kartoffeln

600 g (vorwiegend
festkochende) Kartoffeln
(ähnliche Größe)
etwas Olivenöl
etwas grobes
Meersalz

Zutaten Soße (Rouille)

1 kleine, gekochte Kartoffel
60 g Mayonnaise
2 Knoblauchzehen
1 TL Tomatenmark
1 EL Fischfond
etwas Safran
etwas Piment d'Espelette
Meersalz & Pfeffer

Zutaten Fisch

2 ausgenommene Barsche
1/2 Zitrone
Salz & Pfeffer
ein paar gemischte
Gartenkräuter
etwas Olivenöl

Zutaten Salat

60-100g Löwenzahn
pro Person
1 EL Senf
2 EL Honig
je 25 ml Olivenöl, Essig,
Wasser
gehackte Gartenkräuter nach
Belieben
2 gekochte Eier
Salz & Pfeffer

Zubereitung Kartoffeln

Kartoffeln fächerartig einschneiden. Am besten dafür einen Kochlöffel als Begrenzung auf eine Seite legen, damit man nicht bis zum Boden durchschneidet. Dann großzügig mit Öl bestreichen und mit Meersalz bestreuen. Für 30 Minuten bei 200°C im geschlossenen Grill oder ca. 25 Min. bei 180°C im Ofen backen.

Zubereitung Soße (Rouille)

Kartoffel zerdrücken und mit Mayonnaise vermischen. Gepresste Knoblauchzehen, Tomatenmark, Fischfond und Gewürze hinzugeben, alles vermengen und mit Salz abschmecken.

Zubereitung Fisch

Barsche von innen salzen und pfeffern. Die Zitrone (in Scheiben geschnitten) mit den ganzen Gartenkräutern in die Bauchhöhle legen. Von außen etwas salzen und pfeffern. Aber nicht zu viel, da es sonst verbrennt. Fische und Fischbräter mit etwas Öl bepinseln. Dann auf den Grill legen und ca. 10 Minuten von jeder Seite grillen.

Zubereitung Salat

Den Löwenzahnsalat erst kurz vor dem Servieren zubereiten, da er schnell welk wird.

Senf, Honig, Olivenöl, Essig und Wasser zu einer Soße vermengen. Die Kräuter klein hacken, das Ei klein schneiden und beides dazugeben. Dann die gewaschenen Löwenzahnblätter kurz vorm Servieren mit der Soße vermengen.

Guten Appetit!