

*„Zauber von Aromen“*  
*(Loup de Mer auf Kartoffelstampf, Paprika und Blutwurst mit Safranschaum)*

## Rezept:

600g Loup de Mer (Wolfsbarschfilet)	Pfeffer
350g vorwiegend festkochende Kartoffeln	1 Päckchen Safranfäden
2 rote Paprika	100g Butter
120g Blutwurst(fettarm)	20g Meersalz
60g Speckschwarte	Speisesalz
0,2l Speiseöl	2 Knoblauchzehen
0,1l Olivenöl	frischer Rosmarin
0,5l Geflügelfond	frischer Thymian
0,2l Weisswein	2 Zitronen
50g Creme-fraiche	1 Tomate

**Beschreibung:** 1.Die Kartoffeln werden gewaschen,dann mit der Schwarte,Wasser und dem Meersalz angesetzt bis sie gar sind.

Danach kurz abkühlen lassen und pellen.Dann werden sie geviertelt und in eine Sauteuse mit ein wenig Speiseöl leicht angeschwitzt.Die Kartoffeln mit einer Gabel gut durchstampfen,das Olivenöl zugeben und vermengen.

2.Rote Paprikas in Weisswein,Geflügelfond mit Rosmarin,Thymian, geschnittenem Knoblauch, Salz und Pfeffer bei 180 Grad ca.15-20 min in den Ofen schieben.Danach die Paprika pellen und vierteln,anschließend Strunk entfernen.Den Fond passieren und reduzieren(später die Paprika darin erwärmen ).

3.Der Wolfsbarsch wird entschuppt und filtiert und kann anschließend mit der ausgepressten Zitrone gesäuert werden, danach salzen nicht vergessen.Den Fisch in Pflanzenöl mit Thymian und kleingeschnittenem Knoblauch goldbraun braten.

4.Ein Schluck Weisswein und ca.0,3l Geflügelfond aufkochen und einreduzieren lassen.Dann Creme-fraiche und die Safranfäden unterrühren.Alles noch mal kurz kochen lassen und mit Salz,Pfeffer,Zitrone und eventuell einer Prise Zucker abschmecken. Kurz vorm Anrichten das Stück Butter dazu geben und mit einem Pürierstab schaumig schlagen.

5.Die Blutwurst in ca. 2cm dicke Scheiben aufschneiden und langsam anbraten!

6.Beim Anrichten kommt der Kartoffelstampf als erstes in die Mitte vom Teller,danach wird die Blutwurst oben drauf angerichtet sowie die Paprika und der gebrateneWolfsbarsch.Das ganze wird umzogen mit dem Safranschaum und mit Zitronenfilets und Tomatenspalten ausdekoriert.

**Guten Appetit!**

**Weinempfehlung:** 2001 Pinot Grigio / Marcobaldi

Es handelt sich um einen trockenen Weisswein aus dem im Nord-Osten Italiens gelegenen Weinanbaugebiet Friuli.Ein trockener Weisswein der exzellent zu hervorragenden Fischgerichten passt./