



## Duett von gebeiztem Wolfsbarsch und Lachs mit Kartoffelstampf und kerniger Senfsauce

Rezept  
Nr. 4

### Zutaten für Wolfsbarsch und Lachs:

je 250 g Lachsfilet mit Haut  
je 8 g Salz + Zucker  
je 1 Bund Dill + Petersilie  
Abrieb von jeweils  
1/2 Zitrone und Orange  
250 g Wolfsbarschfilet mit Haut  
je 8 g Salz + Zucker  
1 Bund Kerbel  
Abrieb von jeweils  
1/2 Zitrone und Orange

### Zutaten für Kartoffelstampf:

600 g Kartoffeln  
150 ml Sahne  
30 g Butter  
Muskat, Salz

### Zutaten für Senfsauce:

300 ml Fischfond  
50 ml Sahne  
2 EL kerniger Senf  
1 Spritzer Zitronensaft  
20gr kalte Butter  
20gr Mehl

### So wird's gemacht

Die Fischfilets mit Salz und dem Zucker einreiben, die Kräuter und den Abrieb der Zitrusfrüchte hinzugeben. Den Fisch darin für 24 Stunden marinieren, dabei nach der Hälfte der Zeit wenden. Dann die Gewürze mit kaltem Wasser abwaschen und die Fischfilets von der Haut trennen. Mit einem scharfen Messer je hauchdünne Scheiben aufschneiden.

Die Kartoffeln schälen, kleinschneiden und in Salzwasser weich kochen. Anschließend das Wasser abschütten und mit einem Kartoffelstampfer die Kartoffeln zerdrücken. Die Sahne mit der Butter aufkochen und unter die Kartoffelmasse heben. Mit Salz und Muskat abschmecken.

Den Fischfond um 1/3 reduzieren, dann die Sahne hinzugeben. Die Butter mit dem Mehl verkneten und flöckchenweise unter die Sauce rühren, um diese auf gewünschte Konsistenz zu binden. Den Senf hinzugeben und mit Salz und Zitronensaft abschmecken.

Kartoffelstampf mittig auf einem Teller anrichten, den gebeizten Fisch zu Rosetten aufdrehen und darauf platzieren. Die kernige Senfsauce angießen.