

# Rotbarbe auf Peperonisauce und Gemüsetimbale

---

## Rezept/ Zutaten

8 Rotbarbenfilet	20 g kalte Butter
Fleur de sel	20 Kapernäpfel
2 rote Peperoni	Zitronensaft
2 Schalotten	Cayenne
2 Knoblauchzehen	Curry
1 EL Tomatenmark	Zucker
3 EL Olivenöl	Pfeffer
100 ml Weisswein	5 mittlere Kartoffeln, mehlig
300 ml Gemüsebouillon	1 Kohlräbli
Thymian und Rosmarinzweige	1 Selleriknolle
1 Lorbeerblatt	3 cl Olivenöl
3 Wachholderbeeren	Salz
1 dl Rahm	Oliventapanade

## Zubereitung

Rotbarbenfilets waschen und evtl. von Gräten befreien, abtrocknen, leicht mehlen.

Peperoni schälen, putzen, würfeln. Schalotten würfeln, Knoblauch dünn schiebeln, Wachholderbeeren zerdrücken. Peperoni und Schalotten in mässig heissem Öl anziehen. Tomatenmark, Lorbeerblatt, Rosmarin, Thymian, Zucker dazugeben, dünsten mit Weisswein ablöschen. Mit Gemüsebouillon auffüllen, kurz durchkochen. Mit Mixstab pürieren, durch Sieb streichen. Mit Salz, Cayenne, Curry, Zitronenspitzer abschmecken. Mit Rahm und kalter Butter aufmontieren (Stabmixer).

Kartoffeln geschält, gewürfelt weich kochen. Kartoffeln stampfen, Öl unterziehen. Sellerie und Kohlräbli in ca. 5 mm dicke Scheiben schneiden und in Salzwasser al dente kochen.

Fischfilet in nicht zu heissem Olivenöl auf der Hautseite ca. 1-2 Minuten braten, auf Innenseite a. 1 Minute braten. Auf Küchenkrepp entfetten mit Fleur de sel würzen und warmhalten.

Kohlrabischeibe und Kartoffelstock, Selieriescheiben und Tapanade in Kreisform montieren, gut anpressen auf Teller platzieren. Mit aufgeschäumter Sauce umgiessen. Filets drapieren mit Rosmarin, Thymianzweigen, Kapernäpfel und Oliven dekorieren.