

Rotbarbe mit Aioli und Papayaamya

Zutaten für 4 Personen

4 – 8 Rotbarbenfilets (je nach Größe und Hunger) mit Haut und Schuppen
Öl zum Frittieren

Für die Gemüse-Pickles

1 Möhre
½ Knolle Sellerie
100 ml Reissessig (oder anderer Lieblingssessig)
100 ml Wasser
100 g Zucker
Nach Belieben: ein Stück Ingwer, Sternanis, Zimtstange, Pfefferkörner

Für die Aioli

300 ml Milch
300 ml Rapsöl
Salz, eine Prise Zucker, geräuchertes Paprikapulver

Für das Papaya-Gel

1 Liter Papaya-Saft
12 g Aga-Aga

Für die Escabeche-Sauce

Gemüseabschnitte
Fenchel + Koriandersaat
100 ml Weißwein
4 Tomaten
1 Zwiebel

Fischkarkassen

Zubereitung

1. Bereits einige Tage im Vorfeld die Möhre und den Sellerie schälen und in kleine Würfel schneiden. Die Gemüsereste können später in der Sauce verarbeitet werden. In einem kleinen Topf Essig, Wasser und Zucker kurz aufkochen lassen und noch warm über die Gemüsewürfel gießen, abkühlen lassen und bis zur Verwendung im Kühlschrank aufbewahren.
2. Für die Aioli Milch mit einem Pürierstab aufschäumen und langsam das Öl hinzugeben, wie bei einer klassischen Mayonnaise alles zu einer Emulsion verarbeiten und mit Salz, einer Prise Zucker und geräuchertem Paprika abschmecken. Die Paprika gibt Schärfe und Farbe.
3. Für die Sauce Pfefferkörner, Fenchel- und Koriandersaat in einem Topf anrösten und mit Weißwein ablöschen. Darauf Fischkarkassen, Tomaten, die Gemüseabschnitte und eine Zwiebel geben und knapp mit Wasser bedecken. Alles eine Weile köcheln lassen, durch ein Sieb geben – dann noch weiter einkochen lassen und mit Salz und etwas Essig abschmecken.
4. Für das Papaya-Gel 1 Liter Papayasaft mit 15 g Aga-Aga aufkochen und fünf Minuten köcheln lassen. In ein hohes Gefäß umfüllen und kalt werden lassen, bis es stockt – dann mit einem Pürierstab oder Mixer noch einmal glatt mixen.

Bis hierhin kann übrigens alles vorbereitet werden!

5. Für die Rotbarbenfilets Öl in einem Topf erhitzen und daneben eine Pfanne oder Topf mit einem Gitterrost oben drauf stellen. Die Rotbarbenfilets mit der Hautseite nach oben darauflegen und drei bis viermal mit einer Schöpfkelle mit dem heißen Öl übergießen. Die Haut wird so kross, der Fisch bleibt innen noch glasig und zart.
6. Nun geht's ans Anrichten: Dazu auf die eine Seite des Tellers die Rotbarbe legen und auf die andere abwechselnd Tupfen von Aioli und Papaya-Gel setzen. Darüber die Gemüse-Pickles geben und vorsichtig die Escabeche-Sauce angießen.

Guten Appetit!

Rezept: Marcel Förster, Restaurant „Agatas“, Düsseldorf