

Meerbarbe mit geeistem Wintersalat und Ehrenpreis -

Für vier Personen

Rezept von Jean-Marie Dumaine (www.vieux-sinzig.com)

Zutaten:

60 g Gemüsefenchel
60 g Staudensellerie
90 g Chicoree
30 g Karotten
60 g Radicchio
Saft einer ½ Zitrone

Verjus-Vinaigrette

1 Schalotte, fein gewürfelt
50 ml Olivenöl
1 TL Weißwein
2 EL Gemüsefond
1 EL Verjus (leicht vergorener grüner Traubensaft) oder weißer Balsamicoessig
2 EL Rotweinessig
1 TL Meersalz

60 g persischer Ehrenpreis

4x 120 g Meerbarbe
1 EL Olivenöl
Sals
Pfeffer

Meerbarbe mit geeistem Wintersalat und Ehrenpreis -

Für vier Personen

Rezept von Jean-Marie Dumaine (www.vieux-sinzig.com)

Zubereitung:

Die Gemüse halbieren und auf der Aufschnittmaschine oder mit dem Gemüsehobel längs in dünne Scheiben schneiden. In mit Zitronensaft versetztem Eiswasser mindestens 20 Minuten ziehen lassen. Vor dem Servieren trocken schleudern.

Für die Vinaigrette die Schalotte in etwas heißem Olivenöl andünsten. Mit dem Weißwein und dem Fond ablöschen. Den Verjus dazugeben und vom Herd nehmen. Den Essig und das restliche Olivenöl daruntermischen und mit Salz würzen.

Die Gemüse auf 4 Tellern anrichten, mit der Verjus-Vinaigrette überziehen und mit dem persischen Ehrenpreis garnieren.

Die Meerbarbe etwa 3 Minuten auf der Hautseite braten und sofort servieren.

Dieser Salat passt gut zu Garnelen, Jakobsmuscheln, Rotbarbe und Entenbrust.