

## Meeräsche, "Caviar de Martigues", Kartoffelmousseline

Kategorie: Fisch/Meeresfrüchte

Rezept Nr.: 138

Portionen: 4

| Zutaten           | Mengen    | Bemerkungen   |
|-------------------|-----------|---------------|
| Poutargue         | 1 Strang  |               |
| Meeräsche (Mulet) | 2 Stück   | Daurade, Loup |
| Fisch-Fond        | 0,2 Liter |               |
| Olivenerl         | 0,2 Liter |               |
| Safran            | 0         | evtl.         |

### Zubereitung

1. Am Vortag von der Poutargue die feine Haut abziehen (davor den Wachsmantel entfernen, wenn sie so konserviert wurde). Ein Stück reservieren für die Dekoration, den Rest mit dem Messer kleinhacken und in Wasser einweichen.
2. Für die Sauce die Poutargue abtropfen lassen und zusammen mit dem Fischfond in einer Kasserole erhitzen. Wenn die Flüssigkeit aufkocht vom Feuer ziehen und mit 20 cl Olivenöl aufschlagen. Salzen und pfeffern, evtl. etwas Safran untermischen.
3. Den Fisch filettieren, die Haut nicht abziehen. In einer Pfanne die Filets braten, 5 min. auf der Hautseite und 2 Minuten auf der Fleischseite.
4. Das reservierte Stück Poutargue fein hacken.
5. Mit Hilfe eines Löffels aus dem Pürée (siehe unter Beilage/Gemüsen) 5 kleine Nocken formen und auf dem Teller anrichten. Das Filet hinzugeben, mit der Sauce übergießen und mit der gehackten Poutargue überstreuen

Weinempfehlung: Das Gericht lässt ein großes Spektrum von Weinen zu. Chardonnay säurebetont oder eher wuchtig, aber auch Weine aus den Rebsorten Roussanne, Marsanne; die Weine von Cassis & Bandol oder Vermentino aus Ligurien und Sardinien.



Notizen

---