

KÜCHENCHEFS: ALEJANDRO UND
CHRISTOPHER WILBRAND
HOTEL ZUR POST
ALTENBERGER-DOM-STRASSE 23
51519 ODENTHAL
TELEFON: 02202 977 78 0
WWW.HOTEL-RESTAURANT-ZUR-POST.DE



CHRISTOPHER
WILBRAND

ALEJANDRO
WILBRAND

WOLFSBARSCH AUF
KARTOFFEL-ROCHSEN
AUF EINER PORTWEINREDUKTION
SCHWANZRAGOUT



Zutaten für 4 Personen

Wolfsbarsch

je 200 g	Wolfsbarschfilet, entgrätet
4 Zweige	Thymian
4 Zweige	Rosmarin
1 Zehe	Knoblauch
	Pflanzliches Öl zum Braten
	Meersalz, Pfeffer

Kartoffel-Ochsenschwanzragout

600 g	Kartoffelwürfel, 1 cm Durchmesser
200 g	gekochtes Ochsenfleisch, gewürfelt
2	Schalotten, gewürfelt
40 g	Butter
150 ml	Geflügelfond
250 ml	Sahne
2 EL	Mondamin mit 2 EL Wasser anrühren, mit einer Prise Salz, Pfeffer und Muskat

Portweinreduktion

750 ml	Portwein
2 Zweige	Thymian
¼	Vanilleschote
1 Stck	Sternanis
10	Pefferkörner, weiß

Zubereitung:

Für die Portweinreduktion alle Zutaten in einen Topf geben, die Flüssigkeit auf 150 ml einkochen lassen und mit Salz abschmecken. Nach Belieben noch kalte Butter einrühren um die Reduktion dezent abzubinden.

Kartoffel-, Ochsenfleisch- und Zwiebelwürfel in Butter anschwitzen. Geflügelfond und Sahne hinzugeben, köcheln lassen bis die Kartoffel gar sind. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Nun soviel von der angerührten Stärke in die kochende Flüssigkeit geben, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

Den Wolfsbarsch mit einem scharfen Messer rautenförmig anschneiden. Die Hautseite leicht salzen und pfeffern und mit Mehl bestäuben.

Die gewürzte Seite in einer beschichteten Pfanne mit Öl bei mittlerer Hitze goldbraun braten (ca. 4-5 Minuten). Den Wolfsbarsch drehen und von der Fleischseite 2 Minuten weiter braten.

Folgende Gemüsebeilagen empfehlen wir dazu:

Orangen-Karotten, Eiszapfen, Herbsttrompetenpüree, Odenthaler Kräutermousse und Cherrytomaten.