

Bratkartoffel Rezepte

Angelschellfisch Mit Bratkartoffeln Und Pommery Senfsoße

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Fisch, Kartoffel, Schellfisch, Soße, Gemüse

ZUTATEN FÜR DEN FISCH

4 Schellfischfilets mit Haut - ß 150 g	- Zitronensaft
2 Schalotten geschält und - gewürfelt	2 Essl. Butter
Salz, Pfeffer und	60 ml Weißwein
	1 Lorbeerblatt
	2 Zweige Thymian

ZUTATEN FÜR DEN FISCHFOND

50 g Schalotten	- Seezungengräten, am besten
1/2 Stück Sellerie	- beim
1 Stange Lauch	- Fischhändler vorbestellen
1/2 Fenchel	2 Lorbeerblätter
2 Essl. Olivenöl	1 Teel. Pfefferkörner
1/8 Liter Weißwein	1 Teel. Senfkörner
2 kg Steinbutt- oder	Salz

ZUTATEN FÜR DIE FISCHGRUNDSOSSE

1 Schalotte, fein gewürfelt	1/4 Liter Fischfond
50 g Butter	3 Essl. Crème fraîche oder Crème
1/8 Liter Weißwein	- double

ZUTATEN FÜR DIE POMMERY-SENFOSSE

250 ml Fischgrundsauce siehe Anhang	- (oder Dijonsenf)
50 g Kalte Butterwürfel	Je 1 EL Petersilie,
2 Essl. Pommery-Senf, grobkörnig, - aus dem Feinkostladen	- Schnittlauch und Dill
- (evtl. mehr)	3 Essl. Geschlagene Sahne

ZUTATEN FÜR DIE BRATKARTOFFELN

600 g Festkochende, nicht zu - große Kartoffeln am	1 Bund Lauchzwiebeln
- Vortag gekocht, geschält	2 Essl. Bauchspeck, fein geschnitten
Butterschmalz, Salz, Pfeffer	4 Essl. Schnittlauch, fein - geschnitten

Die Fischfilets salzen, pfeffern und mit Zitronensaft beträufeln. Eine feuerfeste Form mit Butter ausstreichen und Schalottenwürfel dazugeben, Weißwein angießen und die Fischfilets einsetzen. Mit Alufolie abdecken und im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad etwa 15 Minuten garen.

Fischfond:

Das Gemüse putzen und in feine Würfel schneiden. Im Olivenöl ohne Farbe anschwitzen und mit Weißwein ablöschen. Die zerkleinerten und einen Tag lang gewässerten Fischgräten dazugeben und mit kaltem Wasser bedecken. Gewürze dazugeben und einmal aufkochen. Die Hitze reduzieren und circa 15 Minuten ziehen lassen. Dabei immer wieder den Schaum abschöpfen. Zum Schluss den Fond durch ein Küchentuch oder Passiertuch gießen.

Fischgrundsoße:

Die Schalotte in Butter anschwitzen, mit Weißwein ablöschen und fast gänzlich einkochen. Den Fischfond hinzugeben und auf ein Drittel seines Volumens reduzieren. Crème fraîche oder Crème double dazugeben, kurz aufkochen und mit dem Stabmixer aufschäumen und abschmecken.

Tipp:

Die Grundsoße kann im Voraus zubereitet und dann ß la Minute nach dem jeweiligen Rezept mit den würzenden Zutaten vollendet werden.

Pommery-Senfsoße:

In der Zwischenzeit die Fischgrundsoße aufkochen, den Senf und die kalten Butterwürfel einrühren, Kräuter dazugeben und mit dem Stabmixer kurz durchmixen. Vorsicht: Die Soße darf jetzt nicht mehr zu stark kochen, sonst gerinnt sie. Vor dem Servieren die geschlagene Sahne nur halb unterziehen, so dass die Soße leicht marmoriert wirkt.

Tipps zur Zubereitung von Bratkartoffeln:

Trick Nr. 1: Die richtige Sorte: "Fest kochende" statt "mehlig kochende" Kartoffeln, denn letztere zerfallen zu schnell. Die entsprechende Angabe steht heute auf oder an jedem Kartoffelangebot. Achten Sie beim Einkaufen drauf! Trick Nr. 2: Am Tag vorher kochen und heiß schälen - dann zerfallen die Kartoffeln beim Scheibenschneiden nicht. Die geschälten Kartoffeln kommen für 24 Stunden in den Kühlschrank - ohne Abdeckung, damit ihre Feuchtigkeit verdunsten kann.

Trick Nr. 3: Die richtige Pfanne: Empfehlenswert ist eine schwere Eisenpfanne, dann bräunen die Kartoffelscheiben am schönsten. Eine Teflonpfanne geht auch, aber sie sollte keine Kratzer haben, weil die Scheiben sonst leicht festkleben und beim Abkratzen zerfallen.

Trick Nr. 4: Reichlich Fett: Pflanzenöl, selbst geklärte Butter oder fertig gekauftes Butterschmalz. Das Fett muss auf jeden Fall reichlich Hitze vertragen können. Olivenöl und Butter tun das nicht.

Trick Nr. 5: Nicht zu viel Scheiben in die Pfanne geben. Am schönsten bräunen die Kartoffeln, wenn nur der Boden bedeckt ist.

Trick Nr. 6: Speck spät zugeben. Er gibt Bratkartoffeln den typischen Geschmack, aber Sie dürfen ihn erst zugeben, wenn die Kartoffeln schon goldbraun sind. Sonst verbrennt der klein gewürfelte Bauchspeck nämlich zu schwarzen Klümpchen. Er muss nur kurz durchgeschwenkt werden, bis die Würfelchen hellbraun sind.

Trick Nr. 7: Fein geschnittene Frühlingszwiebeln und Schnittlauch: Beides gibt den Bratkartoffeln Frischaroma. Danach wird nach Geschmack gesalzen und gepfeffert.

Trick Nr. 8: Salz kommt als allerletztes, denn sonst werden die Bratkartoffeln wieder lasch, bevor sie auf dem Teller sind. Sofort servieren.