



GOURMET



# GEGRILLTER WOLFSBARSCH auf Muschelsud mit Fenchelsalat



NATÜRLICH  
OHNE ZUSATZ VON

- Geschmacksverstärkern
- Konservierungsstoffen
- Farbstoffen

*Hier geht's zum Rezept*



# GEGRILLTER WOLFSBARSCH

auf Muschelsud mit Fenchelsalat

## ZUTATEN FÜR 10 PERSONEN

10 Wolfsbarschfilets (à ca. 120 g)

### FÜR DEN MUSCHELSUD:

1 l Fischfond (vorbereitet)  
0,5 g KOTÁNYI Safran Fäden  
20 g KOTÁNYI Potato Original Style  
20 g KOTÁNYI Zitrusfaser  
600 g festkochende Kartoffelwürfel  
250 ml Schlagsahne  
1 EL KOTÁNYI Fenchel ganz  
1 EL KOTÁNYI Senfkörner ganz  
100 g Kapernbeeren  
100 g Oliven, gehackt  
200 g Chorizo, in Würfel geschnitten  
250 g (Venus-) Muscheln gekocht  
1 EL KOTÁNYI Dillspitzen geschnitten



### FÜR DIE GRILLMARINADE:

120 g KOTÁNYI Grill Seafood  
100 ml KOTÁNYI Chili Öl

### FÜR FENCHELSALAT UND BASILIKUMBUTTER:

2 frischer Fenchel  
500 g weiche Butter  
80 ml KOTÁNYI Basilikum Öl  
2 EL KOTÁNYI Basilikum gerebelt  
50 ml KOTÁNYI BIO Himbeer Balsamapfelessig  
120 ml KOTÁNYI Oliven Öl nativ extra  
2 EL KOTÁNYI Oregano gerebelt  
kleinblättriges Basilikum  
KOTÁNYI Meersalz fein  
KOTÁNYI Pfeffer bunt ganz aus der Mühle  
2 rustikale Baguettes

## ZUBEREITUNG

Für die Basilikumbutter weiche Butter mit etwas Meersalz aufschlagen, dabei langsam Basilikum Öl und gerebeltes Basilikum zugeben. Anschließend portionieren und kaltstellen.

Für den Muschelsud den vorbereiteten Fischfond mit Safran Fäden, Potato Original Style, Zitrusfaser, 200 g Kartoffelwürfel und Schlagsahne 15 Minuten köcheln. Danach pürieren, abseihen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Fenchel ganz, Senfkörner und die restlichen Kartoffelwürfel zum Muschelsud zugeben und etwa 10 Minuten auf niedriger Stufe erhitzen. Im Anschluss Kapernbeeren, Oliven, Chorizo, gekochte Muscheln und Dillspitzen geschnitten zum Sud geben und 5 Minuten auf kleiner Stufe weiter wärmen.

Für den Fenchsalat frischen Fenchel dünn hobeln und mit etwas Salz, BIO Himbeer Balsamapfelessig, Oliven Öl nativ extra und Oregano gerebelt marinieren.

Für die Grillmarinade Chili Öl mit Grill Seafood verrühren und die Wolfsbarschfilets damit bestreichen. Mit der Hautseite nach unten etwa 5 Minuten auf dem Griller auf der indirekten Seite grillen.

Muschelsud in tiefe Teller gießen und mit je einem Filet belegen. Fenchelsalat und frisches Basilikum darauf anrichten. Mit Baguette und Basilikumbutter servieren.

**TIPP:** Basilikumbutter eignet sich auch hervorragend als Kräuterbutter zum Grillen von Fleisch und Gemüse.



Entdecken Sie  
weitere Rezeptideen auf  
[www.kotanyigourmet.com](http://www.kotanyigourmet.com)

