

Wolfsbarschfilet en papillote mit Safran-Grapefruitschaum

Zutaten für 4 Personen:

4 Wolfsbarschfilets à 130 g
12 gekochte und tournierte Kartoffeln
8 Stangen Thaispargel oder Frühlingszwiebeln
16 Erbsenschoten
8 Zucchinischeiben
4 getrocknete Tomaten
etwas Olivenöl

Für den Safran-Grapefruitschaum:

2 Eidotter
3 Grapefruits (2 davon filetiert und entsaftet)
5-6 Safranfäden
120 g Butter, zerlassen und geklärt



Zubereitung:

Thaispargel und Erbsenschoten in Salzwasser blanchieren, danach abtropfen lassen.

Wolfsbarsch salzen, pfeffern und mit dem blanchierten Gemüse, den Kartoffeln, den Zucchinischeiben und den getrockneten Tomaten in etwas Olivenöl in Backpapier packen und mit einer Klammermaschine möglichst gut verschließen – also ein „papillote“ (Päckchen) machen. Im Rohr bei 180°C etwa 7-10 Minuten garen.

Für den Safran-Grapefruitschaum den Grapefruitsaft mit Safran kurz einkochen. Eidotter etwas salzen und im Wasserbad mit dem Safran-Grapefruitsaft cremig aufschlagen. Die Butter unter die Eimasse rühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Backpapier-Päckchen aufschneiden und den Safran-Grapefruitschaum über die Fischfilets laufen lassen.