

Red Snapper im Wirsingblatt

© Joachim Brendel

Zutaten (für 4 Personen)

500 g Red Snapper Filets
1 Wirsing (ganzer Kopf)
2 Frühlingszwiebeln, fein gestiftet
½ Staudensellerie, fein gestiftet
30 g Petersilie, klein gehackt
2 Msp Natron

schwarzer Pfeffer aus der Mühle, reichlich
Muskat aus der Mühle, reichlich

4 EL Dill, frisch, gehackt
Knoblauchpulver
zwei Prisen Salz
Zitronensaft von einer ½ Zitrone
Sojasoße
2 EL Butterschmalz
Bratenschnur (Schinkenfaden)

Zubereitung

Red Snapper ist ein köstlicher Fisch aus dem südlichen Pazifik mit festem Fleisch und wenig Gräten. Hierzulande am besten als Filet, gefrostet zu bekommen.

Den Wirsingkopf von den äußeren Blättern befreien und ca. 5 Minuten im kochenden Salzwasser brühen, damit sich die ganzen Blätter leichter ablösen lassen. Dann dem Wasser 2 Msp. Natron beifügen und darin die abgelösten, einzelnen Blätter noch ca. 10 Minuten weich kochen, kalt abschrecken und flach ausbreiten. Jeweils den unteren Blattstrunk keilförmig herausschneiden.



Die aufgetauten und gesäuberten Fischfilets in Stücke schneiden (ca. 3 cm Kantenlänge), von allen Seiten salzen, pfeffern, mit viel Dill bestreuen und mit je ein paar Tropfen Zitronensaft und Sojasoße beträufeln. Die Stücke im engen Gefäß mind. ½ Stunde marinieren lassen.

Die Wirsingblätter kräftig pfeffern und mit Dill und etwas Knoblauchpulver bestreuen. Jeweils etwas von den fein geschnittenen (gestifteten) Frühlingszwiebeln und dem Sellerie sowie die Fischstücke auflegen, mit dem Wirsingblatt umhüllen und mit Bratenschnur fest zu kleinen Päckchen binden. Nochmals mindestens 15 Minuten ruhen (ziehen) lassen.

Die Fischpäckchen in einer großen Pfanne in reichlich Butterschmalz und geschlossenem Deckel auf beiden Seiten je 8 Minuten bei mittlerer Hitze braten (Stufe 4 Elektro). Schließlich beide Seiten nochmals kurz und kräftig in der offenen Pfanne bräunen (je 2 Minuten bei Stufe 6 Elektro).

Gut dazu passen kleine, junge Pellkartoffeln mit viel frischer Petersilie und ein grüner Salat mit frischen Gartenkräutern.

Auch der restliche Wirsing lässt sich als gedämpftes Gemüse dazu reichen (mit etwas Speck, Rindsbouillon, Pfeffer und Muskat)

Good day – in memoriam New Zealand.