

# Wolfbarsch-Carpaccio auf Auberginen-Kaviar

## Tomatensorbet und getrocknete Tomaten

Ein Gericht für 4 Personen

### Zutaten

- Fisch**  
600 g Filet vom Wolfsbarsch  
Olivenöl, Fleur de Sel,  
Pfeffer aus der Mühle
- Tomatensorbet**  
140 g Gurke  
300 g Tomaten  
100 g rote Peperoni  
25 g Zwiebelwürfelchen  
3 g Knoblauch, gehackt  
0,6 dl Sirup (30 g Zucker, aufgekocht  
mit 30 g Wasser)  
0,3 dl Himbeeressig  
0,5 dl Olivenöl  
0,1 dl Tabasco
- Getrocknete Tomaten**  
4 Tomaten  
0,15 dl Olivenöl  
5 g Knoblauch  
25 g Lorbeerblätter  
Salz, Thymian, Lorbeer, Pfeffer
- Auberginen-Kaviar**  
500 g Auberginen  
60 g Zwiebelwürfelchen  
5 g Knoblauch, durchgepresst  
3 g Thymian  
1 dl Olivenöl  
0,5 dl Sherry-Essig



► Zwiebelwürfel und Knoblauchpüree in Olivenöl andünsten. Mit Sherry-Essig ablöschen.

► Auberginenfleisch und Thymian zufügen. Alles acht Minuten zugedeckt dünsten. Abschmecken.

### Carpaccio

► Wolfsbarschfilet dünn aufschneiden. Auf Auberginen-Kaviar legen. Mit Olivenöl bepinseln. Mit Pfeffer und Fleur de Sel würzen. Eine kleine Kugel Tomatensorbet in die Mitte betten.

► Getrocknete Tomaten und Kräuter dazulegen.

### Zubereitung

#### Tomaten-Sorbet

► Gurken, Tomaten, Peperoni, Zwiebeln, Knoblauch würfeln. Mit Tabasco und Salz würzen.

► Gemüsewürfel, Sirup, Olivenöl und Himbeeressig mixen. Durch Sieb passieren. Abgekaltet in der Eismaschine zu Sorbet aufdrehen.

#### Getrocknete Tomaten

► Tomaten in siedendes Wasser geben. Springt die Haut, diese abziehen. Viertelieren. Kerne entfernen.

► Backofen auf 80 Grad vorheizen. Tomaten auf geöltes Blech legen. Mit Olivenöl beträufeln. Thymian, Lorbeer, Salz und Pfeffer darüber verteilen. Circa zwei Stunden im Backofen trocknen.

#### Auberginen-Kaviar

► Backofen auf 170 Grad vorheizen. Auberginen längs halbieren, Fleisch tief einschneiden. Leicht salzen. Circa 15 Minuten backen.



### Heute kocht für Sie Didier Bitsch

Gault Millau: 16 Punkte  
Michelin: Bib Gourmand

Restaurant Oliv  
4054 Basel  
Tel. 061 283 03 03  
Geschlossen: Samstagmittag,  
Sonntag, Montag  
www.restaurantoliv.ch

### Tipps vom Chef

► Tomatenhälften in der Bratpfanne auslegen. Salz, Pfeffer, etwas Olivenöl, wenig **Basilikum**, Peterli und Minze über Schnittstelle geben. Braten, bis

**Früchte zusammenfallen.** Zugedeckt, weiterbräteln, bis die Tomaten total gar sind.

► 600 g Tomaten schälen, entkernen. Superfein würfeln. 1 fein gewürfelte, rote Zwiebel, 3 EL Olivenöl, 1 EL Balsamico-Essig, 1 grosse, durchgepresste

Knoblauchzehe und zehn Basilikumblätter zugeben.  
**Im Mixer pürieren.** Mit einer Prise Zucker, Salz und Zitronensaft abschmecken. Kalt unter frisch abgekochte Pasta mischen oder zu grilliertem Fleisch auftragen.

### Feintrinker

Spätburgunder  
2011, unfiltriert  
Baden (D)  
Salwey



Peter Kuhn Weine  
8157 Dielsdorf  
12.90 Franken  
www.peterkuhn-  
weine.ch

## Badener Burgunder

Da, wo die oberrheinische Tiefebene aufs Elsass trifft, kurz vor der Schweizer Grenze also, liegt der Kaiserstuhl, eine Landschaft voll steiler Hänge ehemaliger Vulkane, die wie urzeitliche Zahnstümpfe in der Gegend stehen. An deren Hängen wachsen Weine, wie es sie in Deutschland kaum vergleichbar gibt. Hier arbeiten auch ausserordentliche Winzer. Etwa die Salweys.

Dieser Rotwein ist unfiltriert, also ist seine Farbe tintig tief. Zwölf Monate lag der junge Wein im Fässchen: keinem neuen notabene, es wurde bereits drei- oder

**Vor allem aber gefällt dieser Wein dem Portemonnaie.**

viermal verwendet. Die Holznoten sind diskret, die Tannine damit perfekt.

**Himbeer- und Kirschennoten** sind in der Nase spürbar, auf der Zunge die saftig-dunklen Aromen von Cassis und Kirschen. Und dann die Rückaromen, die nach dem mineralisch-trockenen Abgang fein und beständig im Mund präsent bleiben. Angeregt zu einem neuen Bissen Kalbfleisch, gebratenem Huhn, einem Meeress-fisch vom Grill. Und er schmeckt perfekt zu Ziegenfrischkäse auf frischem Weissbrot. Vor allem aber gefällt er dem Portemonnaie. Ähnlich Gutes gibt es kaum zu diesem Preis.

Michael Merz