

## Meerbarbe

Das Gourmet-Rezept

Gastronomie, die ihren Namen verdient

Haben Sie schon einmal eine kulinarische Reise miterlebt?

Wenn nicht, sollten Sie das Restaurant &bdquo;Montgolfier&ldquo; im Hause St. Wolfgang in Bad Griesbach-Therme besuchen. Sie werden überrascht sein von der Vielfalt an ausgesuchten Köstlichkeiten, die Augen & Gaumen gleichermaßen erfreuen.

In herrlichem Ambiente unbeschwert und stilvoll genießen, gekrönt von erlesenen Weinen und einer Vielfalt an ausgesuchten Köstlichkeiten aus den schönsten Ländern dieser Welt.

Live-Musik in der Hotelbar lädt jeden Freitag Abend dazu ein, das Tanzbein zu schwingen oder einfach nur den Abend gemütlich ausklingen zu lassen.

Das St. Wolfgang-Team freut sich über Ihren Besuch!

Klinik und Hotel St. Wolfgang

Ludwigpromenade 6 &bull; 94086 Bad Griesbach

Telefon 08532/980-0 &bull; Telefax 08532/980-635

<http://www.stwolfgang.de/>

[BadGriesbach@asklepios.com](mailto:BadGriesbach@asklepios.com)

Gebratene Meerbarbe

auf glacierten Zuckerschoten und Topinambur-Vinaigrette

Eine Kreation von Montgolfier Küchenchef Josef Baumgartner

Zubereitung für 6 Personen

Topinambur-Vinaigrette

2 EL Olivenöl

2 Schalotten fein geschnitten

150 g Topinambur (Erdartischocke), geschält, davon die Hälfte in kleine Würfel als Einlage geschnitten

2 EL Thymian oder Kräuternessig

¼ l Fisch- oder Gemüsefond

6 cl Sahne, Meersalz und Pfeffer, einige Safranfäden, etwas gekochter Knoblauch

Olivenöl erhitzen und die Schalotten glacieren. Topinambur in Scheiben schneiden, begeben, würzen, mit Essig und Fischfond aufgießen. Verkochen lassen, Sahne dazugeben, etwas weichkochen und mit dem Stabmixer pürieren. Durch ein Haarsieb passieren. Die kleinen Topinamburwürfel im gesalzenen Wasser knackig kochen und als Einlage in die Vinaigrette geben.

Meerbarbenfilet

6 Stück Meerbarbenfilet (vom Fischhändler)

2 Knoblauchzehen in Scheiben geschnitten, einige Thymianzweige, Meersalz aus der Mühle

2 EL Olivenöl zum Braten

450 g Zuckerschoten, geputzt, halbiert, blanchiert

Vorbereitung

Meerbarbenfilet zwischen der Haut leicht einschneiden, mit dünnen Knoblauchscheiben spicken und würzen

Zubereitung

Das Olivenöl erhitzen, Meerbarbenfilet mit der Hautseite nach unten einlegen und unter Beigabe von Thymianzweigen knusprig kross anbraten. Dabei immer wieder mit dem Olivenöl übergießen. Erst kurz vor dem Anrichten einmal schnell wenden.

Tipp: Anstelle der Meerbarbe sind auch Zander- oder Goldbrassenfilet hervorragend geeignet.

