



Bergdort  
FLUXUS  
BIERE NATURALE



# VDP.AUFGETISCHT

## *Wolfsbarsch mit Nordseekrabben-Sauce-XO*

### ZUTATEN:

<b>150 G</b>	<b>NORDSEE-KRABBen</b> <b>UNGEPUlt</b>
<b>300 ML</b>	<b>SONNENBLUMENÖL</b> <b>ZUM FRITTIEREN</b>
<b>300 ML</b>	<b>SONNENBLUMENÖL</b> <b>ZUM SERVIEREN</b>
<b>50 G</b>	<b>SPECK GERÄUCHERT</b>
<b>1</b>	<b>SCHALOTTE</b>
<b>2</b>	<b>KNOBLAUCH</b>
<b>1</b>	<b>PEPERONI</b>
<b>2 EL</b>	<b>SESAM</b>
<b>1</b>	<b>INGWER (DAUMENGROSS)</b> <b>SZECHUAN PFEFFER</b>
<b>200 ML</b>	<b>REISESSIG</b>
<b>1 DASH</b>	<b>FISCH-SOSSE</b>

### ZUBEREITUNG DER SAUCE:

- 1.** Die Nordseekrabben bei 70 Grad Umluft trocknen – das kann mehrere Stunden dauern, am besten am Vortag bereits erledigen.
- 2.** Knoblauch, Ingwer, Schalotte, Speck & Peperoni fein würfeln, dann im Sonnenblumenöl bei mittlerer Hitze (140 Grad) separat behutsam frittieren, bis sie goldbraun und knusprig sind.
- 3.** Nordseekrabben ebenfalls frittieren, bis sie knusprig sind und die Konsistenz eines Erdnussflips angenommen haben.
- 4.** Den Sesam in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten.
- 5.** Den Szechuan Pfeffer im Mörser zerstoßen.
- 6.** Nun alle Zutaten mit dem frischen Sonnenblumenkernöl vermischen und fertig ist die XO!

# VDP.AUFGETISCHT

## *Wolfsbarsch mit Nordseekrabben-Sauce-XO*

1. Den Wolfsbarsch vom Fischhändler im „Butterfly-Cut“ vorbereiten lassen, oder selbst machen: Auf YouTube gibt es gute Anleitungen.
2. Drillinge ungeschält in kräftig gesalzenem Wasser garen.
3. Den Fisch salzen, dann in einer Fischzange über dem Holzkohlegrill knusprig grillen. Alternativ in einer beschichteten Pfanne auf der Hautseite mit etwas Öl für ca. 6 Minuten bei hoher Hitze braten, bis die Haut golden knusprig, das Fischfleisch aber an der Oberfläche noch glasig ist.
4. Für 1 Minute wenden, dann sofort aus der Pfanne nehmen und mit der Hautseite nach oben auf einen Teller platzieren.
5. Großzügig mehrere Löffel Nordseekrabben-XO-Sauce über den Fisch verteilen.
6. Die Drillinge dazulegen und fertig ist der Teller!

### SCHWIERIGKEIT:



**ZUTATEN FÜR CA. VIER PERSONEN**

**ZUBEREITUNGSDAUER: 60 MIN.**

**(2 TAGE)**

### DER PASSENDE SCHAUMWEIN:

*VDP.Weingut Bergdolt | Pfalz*

*2014 Fluxus Brut Nature*



EIN REZEPT VON:

SALT & SILVER

FOOD BLOG

@SALTANDSILVER