



Der würzig eingeriebene Wolfsbarsch – vor und nach dem Backen im Ofen. (Zürich, 8/2012)

# Loup de mer Chanson

## Wolfsbarsch mit Piment-Rosmarin-Rub

Im Grunde pflegt das auf Fisch und Meeresfrüchte spezialisierte Restaurant La pétoncle in Gwosgout eine Küche, die so wenig wie möglich an den Produkten verändert. Die kleinen Pilgermuscheln zum Beispiel, die dem Lokal seinen Namen gegeben haben, werden nur eben mit etwas gesalzener Butter und einem Hauch von Pfeffer serviert. Es finden sich auf der Karte des Lokals aber auch ein paar stark gewürzte Gerichte, die in einer eigenen Rubrik mit dem Titel *Les épices et la mer* aufgelistet sind. Der hier vorgestellte Loup de mer Chanson gehört dazu. Der Name des Rezepts ist eine Referenz an Georges Chanson, den Gründer der gleichnamigen Gwosgouter Firma und größten Pimentproduzenten der Insel.

Gewöhnlich wird Wolfsbarsch ohne viel Gewürz gekocht, da sein Fleisch ein außerordentlich feines Aroma hat. Es setzt sich indes auch etwas von dieser Delikatesse in dieser sehr scharf-würzigen Zubereitung

durch. Allerdings kann man anstelle des luxuriösen Barsches natürlich auch einen anderen Fisch verwenden, eine Dorade zum Beispiel.

Der Loup de mer Chanson schmeckt scharf und auf eine ungewöhnliche Art würzig. Das Aroma wird vom Piment und vom Rosmarin bestimmt, die anderen Zutaten funktionieren eher als Träger und Verdüner, steuern aber auch leichte Lauchnoten (Knoblauch und Schnittlauch), Schärfe (Chilis) und Fleischaroma (Sojasauce und Senf) bei. Die hier angegebene Würzmenge reicht gut für zwei Fische von etwa 400–600 g.

#### Für 2 Personen

- 2 Wolfsbarsche von je etwa 400–500 g
- 2 EL Piment (10 g), im Mörser leicht zerstoßen
- 3 Rosmarinzwige (8g), abgezupft
- 20 g Schnittlauch, in Rädchen
- 4 Knoblauchzehen, grob gehackt
- 4 frische Chilis, mittelscharf
- 2 TL Salz
- 2 EL Rotweinessig
- 2 EL Sojasauce
- 1 EL weißer Rum
- 1 TL Zucker
- 1 EL Speisesenf

*Man kann mit demselben Rub zum Beispiel auch ein Stück Rückenfilet vom Dorsch im Ofen garen lassen – ebenfalls in Aluminiumfolie, etwa 10–15 Minuten bei 180 °C. Der Fisch wird sehr zart, aber die Sauce hat nicht dasselbe Aroma wie beim Wolfsbarsch, sie ist saurer und wirkt insgesamt wässriger. Der Rub braucht bei 180 °C wenigstens 20 Minuten, um sein volles Aroma zu entwickeln.*

**1** | Fische wenn nötig ausnehmen, schuppen, unter fließendem Wasser abspülen und mit Küchenpapier gut trocken tupfen.

**2** | Alle Zutaten für den Rub (also Piment, Rosmarin, Schnittlauch, Knoblauch, Chilis, Salz, Essig, Sojasauce, Rum, Zucker und Speisesenf) im Mixer zu einer Paste verarbeiten. *Die Mixtur sollte so flüssig sein, dass sie sich im Mixerglas gerade eben dreht – wenn sie nicht will, dann kann man mit ein paar Esslöffeln Wasser nachhelfen.*

**3** | Fische innen, außen und unter den Kiemen-Deckeln mit dem Rub bestreichen.

**4** | Fische je auf ein etwa 30 cm langes Stück Aluminiumfolie setzen und so verschließen, dass die Naht über dem Fisch zu liegen kommt (so kann keine Flüssigkeit austreten). Pakete in den 180 °C heißen Ofen schieben und 20–30 Minuten backen. Mitsamt der Folie servieren. *Da das Rezept ohne Öl auskommt, klebt die Unterseite des Fisches an der Folie. Wer das vermeiden will, bestreicht die Folie vor dem Verpacken der Fische mit etwas Öl.*