



Sehen · Probieren · Genießen

Schaalgasse 18, Solothurn



## **Rotbarbe mit gebratenem Chicoree, Koriandersamen und Pinienkernen an Estragonsauce**

4 Personen

8 Rotbarbenfilets  
2 Blanchierte Chicoree  
1 dl Fischfond  
1 Schuss Absinth Vom Fass  
1 Esslöffel Schlagsahne  
8 Tomatenspalten  
etwas geröstete Pinienkerne  
Meersalz, Pfeffer, Zitronensaft, Koriandersamen, Estragon  
[Vom Fass Olio extra vergine di Oliva al Limone](#)

Den blanchierten Chicoree mit Salz und Pfeffer würzen, im Mehl wenden und in Olivenöl anbraten. Etwas Estragon als Aromaträger im [Olivenöl](#) mitbraten. Nach der halben Bratzeit des Chicorees die Fischfilet würzen und auf der Hautseite kurz mitbraten. Pinienkerne, Koriandersamen und Tomatenspalten begeben und kurz mitdünsten.



### **Sauce:**

Den Fischfond mit dem Absinth einreduzieren, den geschnittenen Estragon begeben und die Schlagsahne unterziehen. Mit Zitronensaft, Pfeffer und Meersalz würzen.

Anrichten und mit etwas [Olivenöl al Limone](#) beträufeln.

