

Steinbutt mit Pfeffer-Soße, Kaiserschoten, Chips

Für 4 Personen

Steinbutt:

4 Steinbuttfilet	1 Zehe Knoblauch	1 Zweig Zitronenthymian
25 g Butter	Butterschmalz	Pfeffer, Salz

Pfeffersoße:

50 g Pfefferkörner, schwarz	1 Zehe Knoblauch	1 Schalotte
1 Zweig Rosmarin, frisch	1 Zweig Thymian, frisch	250 ml Portwein
500 ml Kalbsfond	Balsamicoessig, alt	Pfeilwurzelstärke
Butterschmalz	Zucker	Salz

Kaiserschoten:

250 g Kaiserschoten	1 Zehe Knoblauch	Butterschmalz
Butter	Pfeffer	Zucker, Salz

Kartoffelchips:

4 Kartoffeln, lila	Frittierfett	Salz
--------------------	--------------	------

Anrichten:

Kapuzinerkresse	Enokipilze	Erbsen, frisch, in der Schote
Brunnenkresse		

Steinbutt:

Das Steinbuttfilet würzen und in Butterschmalz von beiden Seiten anbraten. Die angeprügelte Knoblauchzehe, Thymian und Butter dazugeben und von der Flamme nehmen (der Fisch sollte noch etwas glasig sein).

Pfeffersoße:

Die Pfefferkörner in heißem Butterschmalz so lange anbraten, bis die Körner pitschen. Die Schalotte in grobe Stücke schneiden und mit der angeprügelten Knoblauchzehe, Rosmarin und Thymian zu den Pfefferkörnern geben, kurz mit braten und mit Portwein und Fond aufgießen. Einen Spritzer Essig, etwas Salz und eine Prise Zucker dazu geben und um die Hälfte reduzieren, passieren und mit Pfeilwurzelstärke abbinden.

Kaiserschoten:

Die Kaiserschoten in feine Streifen schneiden und in wenig Butterschmalz anschwitzen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Zum Schluss noch ein kleines Stück Butter und die angeprügelte Knoblauchzehe dazu geben und kurz durchschwenken. Lila Kartoffelchips Die Kartoffeln waschen, trocken tupfen (nicht schälen) und der Länge nach in dünne Scheiben schneiden. In heißem Fett frittieren, auf Küchenpapier abtropfen lassen und salzen.

Anrichten:

Das Gericht mit Kapuzinerkresse, Enokipilzen, frischen Erbsen und Brunnenkresse anrichten.

Sybille Schönberger am 17. Juni 2011