

# Steinbutt auf Gemüse-Bett mit Rote-Beete-Schaum-Soße

## Für 2 Personen

2 Steinbuttfilets, à 250 g	40 g Nordseekrabben	6 kleine Kartoffeln
4 Karotten	2 Stangen Lauch	2 Stangen Sellerie
1 Zitrone	1 rote Beete, gekocht	1 Frühlingszwiebel
1/2 Bund Petersilie	1/2 Bund Dill	1/2 Bund Schnittlauch
250 ml Fischfond	250 ml Schlagsahne	50 ml Weißwein
50 g Butter	Mehl	Olivenöl
schwarzer Pfeffer	Salz	

Das Steinbuttfilet waschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Fisch auf beiden Seiten mehlieren und bei mittlerer Hitze anbraten. Die Karotten, den Lauch und den Sellerie in etwa fünfzehn Zentimeter lange Spalten schneiden. Wasser in einem Topf zum Kochen bringen und das Gemüse darin blanchieren. Anschließend in kaltem Wasser abschrecken. Wasser in einem Topf zum Kochen bringen. Die Kartoffeln schälen und in dem kochenden Wasser garen. Anschließend etwa 25 Gramm Butter in einer Pfanne erhitzen und die Kartoffeln darin schwenken. Die Frühlingszwiebel abziehen und klein hacken. Die restliche Butter in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln gemeinsam mit den Nordseekrabben etwa eine halbe Minute darin schwenken. Für die Soße den Fischfond, die Sahne und den Weißwein in einer Pfanne erhitzen und einkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Rote Beete schälen, klein würfeln und in die Soßenbasis geben. Das Ganze schaumig pürieren. Das Steinbuttfilet auf einem Teller anrichten. Die Lauchzwiebel und die Krabben darauf anrichten. Die Kartoffeln und die Rote-Beete-Schaumsoße daneben dekorieren. Die Zitrone vierteln und ein Viertel separat auf einem kleinen Teller servieren.

Wolfgang Marx am 02. Januar 2012