

Steinbutt, Flusskrebse, Sabayon, Spitzkraut, Polenta

Für zwei Personen

Für den Steinbut:

2 Steinbuttfilets à 160 g	100 g gek. Flusskrebsschwänze	1 EL Butter
2 Knoblauchzehen	Olivenöl	Salz, Pfeffer

Für die Polenta:

75 g Instant-Polenta	150 ml Geflügelfond	150 ml Milch
1 Lorbeerblatt	25 g Parmesan	1 EL Butter

Für das Sabayon:

$\frac{1}{4}$ Bund Dill	2 TL Dijon Senf	3 Eier, davon das Eigelb
1 Ei	1 Zitrone	100 ml Fischfond
4 EL trockener Weißwein	1 TL Senfkörner	Salz, Pfeffer

Für das Birnen-Spitzkraut:

$\frac{1}{4}$ Spitzkohl	1 Birne	2 EL Butter
$\frac{1}{2}$ TL Zucker	2 EL Puderzucker	Salz, Pfeffer

Für die Garnitur:

$\frac{1}{4}$ Bund Dill

Für den Steinbut: Den Fisch portionieren und mit Salz und Pfeffer würzen. Den Knoblauch abziehen und zerdrücken. In einer Pfanne etwas Öl und Butter erwärmen und nach Geschmack Knoblauchzehen dazugeben. Den Fisch darin von jeder Seite ca. 3 Minuten anbraten.

Die Flusskrebse kurz mit Öl in der Pfanne anbraten.

Für die Polenta: Den Geflügelfond und die Milch mit dem Lorbeerblatt aufkochen, leicht salzen und die Polenta unter ständigem Rühren einrieseln lassen. Butter dazugeben. Die Temperatur verringern und die Polenta unter gelegentlichem Rühren ca. 15 Minuten köcheln lassen. Den Parmesan auf einer Vierkantreibe fein raspeln.

Die Polenta vom Herd nehmen und mit der Butter, Parmesan, Salz und Pfeffer abschmecken. Warmhalten. Gegebenenfalls etwas Milch hinzufügen.

Für das Sabayon: Den Fischfond in einem kleinen Topf erhitzen. In einem weiteren Topf Wasser für ein Wasserbad bis kurz unter dem Siedepunkt erhitzen. Nicht zu heiß werden lassen, da ansonsten das Sabayon zu dickflüssig wird.

Die Senfkörner in einer Pfanne etwas anrösten und im Mörser grob zerstoßen. Die Zitrone halbieren, auspressen und Saft auffangen. Den Dill fein hacken. Die Eigelbe, das Ei, etwas Fischfond, den Weißwein, etwas Zitronensaft, $\frac{1}{2}$ TL Senf, Senfpulver, Dill, Salz und Pfeffer in einen Wasserbadeinsatz geben. Den Einsatz auf das Wasserbad stellen und unter permanentem Rühren mit dem Schneebesen eine dickflüssige Sabayon herstellen.

Mit Senf, Fond und Zitronensaft abschmecken.

Für das Birnen-Spitzkraut: Das Kraut in feine Streifen schneiden. Den Spitzkohl mit Butter, Salz und Zucker in einem Topf mit geschlossenem Deckel etwa 10 Minuten im eigenen Saft langsam köcheln. Birne entkernen, fein würfeln und in eine beschichtete Pfanne mit etwas Puderzucker leicht karamellisieren und kurz vor dem Servieren in den Spitzkohl geben.

Für die Garnitur: Den Steinbuttfilet und Flusskrebse mit Senf-Dill-Sabayon, Birnen-Spitzkraut und cremiger Polenta auf Tellern anrichten und servieren.

Erdinc Güzelol am 22. August 2017