

Steinbutt-Filet, Beurre blanc, Spinat, Kartoffel-Ragout

Für zwei Personen

Für die Beurre blanc:

100 g kalte Butter	3 Schalotten	1 Knoblauchzehe
100 ml Geflügelfond	100 ml Fischfond	50 ml trockener Wermut
100 ml trockener Weißwein	1 EL Weißweinessig	3 Zweige Thymian
1 Lorbeerblatt	Olivenöl	Salz, weißer Pfeffer

Für die Kartoffeln:

250 g festk. Kartoffeln	1 EL feines Salz
-------------------------	------------------

Für den Fisch:

2 Steinbuttfilets à 200 g	1 Knoblauchzehe	1 TL Butter
1 Zweig Thymian	1 Zweig Rosmarin	Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für den Spinat:

250 g Spinat	2 Schalotten	1 Knoblauchzehe
1 TL Butter	1 Muskatnuss	Olivenöl, Salz, Pfeffer

Für die Garnitur:

2 EL Salina-Kapern	$\frac{1}{2}$ TL rosa Pfefferbeeren	6 pinkfarbene Blüte
50 ml trockener Wermuth	75 ml neutrales Pflanzenöl	

Für die Beurre blanc:

Die Schalotten und Knoblauch abziehen und fein würfeln. Etwas Olivenöl in einem Topf erhitzen und Schalotten mit Knoblauch darin glasig anschwitzen.

Mit Wermut, Weißwein und Essig ablöschen. Lorbeer und Thymian dazugeben und auf die Hälfte reduzieren lassen. Geflügel- und Fischfond angießen und erneut reduzieren. Mit kalten Butterwürfeln die Sauce aufmontieren und durch ein Sieb passieren. Mit Salz und weißem Pfeffer abschmecken.

Für die Kartoffeln:

Die Kartoffeln schälen, mit einem Parisienne-Ausstecher Kugeln ausstechen und diese in einem Topf mit kräftig kochendem Salzwasser etwa 12 Minuten gar kochen. Die Kartoffeln abgießen und ausdampfen lassen.

Für den Fisch:

Die Fischfilets waschen, trockentupfen und in einer Pfanne mit Olivenöl etwa 2 Minuten beidseitig anbraten. Knoblauch abziehen und fein hacken. Butter dazugeben, aufschäumen lassen, Thymian und Rosmarin zugeben und den Fisch mit der Aroma-Butter glasieren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für den Spinat:

Den Spinat waschen, verlesen und trockenschleudern. Schalotten und Knoblauch abziehen, fein hacken, in einer Pfanne mit Olivenöl anschwitzen und Butter dazugeben.

Den Spinat dazugeben und durchschwenken bis dieser zusammenfällt. Mit Muskat, Salz und Pfeffer würzen.

Für die Garnitur:

Die Kapern in einem Topf mit heißem Öl 2 Minuten frittieren.

Den Steinbuttfilet mit Beurre blanc, Spinat und Kartoffel-Kapern-Ragout auf Tellern anrichten, mit rosa Pfeffer und essbaren Blüten garnieren und servieren.

Dolores Gächter-Ritter am 20. November 2017