

Steinbutt-Filet mit Linsen-Aal-Sauerkraut, Kalb-Jus, Eis

Für vier Personen

Für den Steinbutt:

2 Steinbuttfilets à 600 g 1 Knoblauchzehe 1 Zweig Thymian

3 EL Butterschmalz

Für das Sauerkraut:

500 g Sauerkraut 200 g Puy-Linsen 2 Zwiebeln
350 ml Champagner 300 g Sahne $\frac{1}{2}$ TL Kümmel
10 Wacholderbeeren 2 Lorbeerblätter 100 g Butter
150 g Gänseschmalz

Für den Räucheraal:

$\frac{1}{2}$ frischer Aal $\frac{1}{2}$ TL brauner Zucker 100 g Räuchermehl
2 EL neutrales Pflanzenöl Salz Pfeffer

Für das Linsenkörbchen:

6 Blätter Papadam

Für die Sauce:

1,5 L dunkler Kalbsfond 200 ml trockener Rotwein 50 g Tomatenmark
3 Schalotten 1 Knoblauchzehe 5 Wacholderbeeren
1 Lorbeerblatt 3 EL Butter Öl

Für das Eis:

300 ml Buttermilch 1 Zitrone 100 ml Gin
5 Wacholderbeeren 1 Zweig frische Lorbeerblätter $\frac{1}{4}$ TL Xanthan

Für die Garnitur:

200 g Meeresspargel 50 g Butter

Für den Steinbutt:

Das Steinbuttfilet waschen, trockentupfen und in etwa 3 cm dicke Stücke schneiden.

Butterschmalz in einer Pfanne aufschäumen und den Fisch darin etwa 2 Minuten von beiden Seiten anbraten. Knoblauch andrücken und mit dem Thymian in die Pfanne geben. Etwa 10 Minuten bei niedriger Hitze fertig garen.

Für das Sauerkraut:

Die Linsen in einem Topf mit Wasser ca. 20 Minuten weichkochen.

Die Zwiebeln abziehen, vierteln und in feine Streifen schneiden. Butter und Gänseschmalz in eine Pfanne geben und die Zwiebeln darin andünsten. Kümmel, Wacholder und Lorbeer in einen Teebeutel geben.

Sauerkraut zur Pfanne geben und mitandünsten. Das Kraut mit dem Champagner ablöschen und 5 Minuten aufkochen. Den Teebeutel für etwa 10 Minuten hinzufügen.

Die Linsen abgießen, zum Sauerkraut hinzufügen und mitköcheln lassen. Sahne angießen und einkochen lassen. Den Aal in kleine Stücke schneiden und unter das Sauerkraut heben.

Für den Räucheraal:

Einen Dampfgarer mit Alufolie auskleiden und Räucherspäne darauf streuen. Den Aal waschen, trockentupfen, leicht zuckern, salzen und pfeffern. Den Aal auf einen geölten Gareinsatz geben und den Bräter mit dem Deckel verschließen. Auf höchster Stufe die Späne zum Glimmen bringen. Sobald sich eine dichte Rauchentwicklung abzeichnet, die Hitze auf niedrigste Stufe reduzieren und den Aal ca. 10 Minuten im lauwarmen Rauch räuchern.

Für das Linsenkörbchen:

Die Fritteuse auf 185 Grad vorheizen.

Die Papadamlätter in einer Fritteuse bei 185 Grad zu einem Körbchen ausbacken.

Für die Sauce:

Die Schalotten und Knoblauch abziehen und in einer Pfanne mit Öl anschwitzen. Tomatenmark zufügen und mit Rotwein ablöschen. Lorbeer und Wacholder zufügen und mit Kalbsfond auffüllen.

Das Ganze auf ein Drittel reduzieren, durch ein Sieb passieren und mit Butter aufmontieren.

Für das Eis:

Die Buttermilch in einer Schüssel mit etwas Zitronensaft und -abrieb, Wodka, Gin, Xanthan und angepressten Wacholderbeeren verrühren.

Die Masse in eine Eismaschine geben und 15 Minuten cremig gefrieren lassen. Die Lorbeerblätter im Gefrierfach lagern.

Aus dem Eis mit Esslöffeln Nocken ausstechen und diese auf den Lorbeerblättern anrichten.

Für die Garnitur:

Den Meeresspargel in einem Sieb abwaschen, trocknen und in einer Pfanne mit aufgeschäumter Butter anbraten.

Die Sauerkraut-Linsen in das Papadam-Körbchen füllen, Steinbutt und Sauce daneben anrichten, mit dem Meeresspargel garnieren und servieren.

Thomas Klose am 24. November 2017