

Confierter Steinbutt, Kokos-Schaum, Gremolata, Salat

Für zwei Personen

Für den Steinbutt:

4 Steinbuttfilets à 120 g
1 Zweig Rosmarin
Salz

2 Knoblauchzehen
1 EL Butter
Pfeffer

1 Zweig Thymian
750 ml Olivenöl

Für die Gremolata:

$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie
150 g Parmesan

2 Zitronen
50 ml Olivenöl

6 junge Knoblauchzehen

Für den Linsen-Mango-Salat:

200 g Belugalinsen
 $\frac{1}{4}$ Knolle Sellerie
300 ml Gemüsefond
2 EL Mehl
 $\frac{1}{4}$ Bund glatte Petersilie

3 Lauchzwiebeln
1 große Zwiebel
3 EL Crème-fraîche
50 g Butter
Salz

1 große Karotte
1 reife Mango
3 EL dunkler Balsamico
1 Prise Zucker
Pfeffer

Für den Korallenchip:

15 g Spinatpulver
120 ml Wasser

15 g Mehl

100 ml neutrales Öl

Für den Curry-Kokos-Schaum:

2 EL Currypulver
150 ml Gemüsefond

150 ml Kokosmilch
50 g Butter

100 ml Sahne
Zucker, Salz

Für die Garnitur:

1 Beet Brunnenkresse
1 Beet violette Kresse

3 Zweige Dill

6 essbare Blüten

Für den Steinbutt:

Öl mit Kräutern, angedrücktem Knoblauch und Butter und auf ca. 60 Grad im Ofen erwärmen. Die Steinbuttfilets waschen, trockentupfen und in das Öl geben. Den Fisch darin ca. 10 Minuten ziehen lassen.

Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Gremolata:

Die Petersilie abrausen, trockenwedeln und mit den geschälten Knoblauchzehen und Zitronenschale in der Moulinette mixen. Schließlich etwas Olivenöl und geriebenen Parmesan hinzufügen und erneut mixen, bis die Kräutermarinade eine leicht dickflüssige Konsistenz erreicht hat.

Für den Linsen-Mango-Salat:

Die Linsen für etwa 15 Minuten in kochendem Wasser garkochen.

Zwiebel abziehen und fein würfeln. Karotte und Sellerie schälen, von den und in feine Würfel schneiden. Butter in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebel darin glasig anschwitzen. Lauchzwiebeln, Karotten- und Selleriewürfel hinzugeben, dann mit dem Mehl bestäuben, mit dem Gemüsefond ablöschen und aufkochen. Die gegarten Linsen, Balsamico, mit Salz und Zucker abschmecken und ca. 5 Minuten köcheln lassen.

Vor dem Anrichten noch klein geschnittene Mangowürfel, kleingehackte Petersilie und Crème fraîche einrühren.

Für den Korallenchip:

Spinatpulver, Mehl, Öl und Wasser miteinander verrühren, bis eine homogene Flüssigkeit entstanden ist. Die Flüssigkeit in eine heiße Pfanne geben und solange kochen, bis die Flüssigkeit verdampft ist und der Korallenchip mit einer Palette aus der Pfanne genommen werden kann.

Für den Curry-Kokos-Schaum:

Gemüsefond ein wenig einkochen lassen und die Currypaste und das Currypulver hinzufügen. Anschließend die Sahne und Kokosmilch hinzufügen, kalte Butter untermontieren, mit Salz und Zucker abschmecken und aufmixen. Der Schaum kann dann mit einem großen Löffel abgeschöpft werden.

Für die Garnitur:

Das Gericht auf Tellern anrichten, mit Kräutern und Blüten garnieren und servieren.

Jan Klose am 07. Dezember 2018