

Steinbutt-Filet, Staudensellerie, Safran-Estragon-Fumet

Für zwei Personen

Für das Selleriepüree:

$\frac{1}{2}$ Sellerieknolle	1 Kartoffel	150 ml 3,5% Milch
150 ml Sahne	200 ml Crème-fraîche	1 EL Butter
1 Muskatnuss	Salz	Pfeffer

Für den Fisch:

2 Steinbuttfilets à 100 g	2 grüne Stängel Staudensellerie	1 Zitrone
100 ml Weißwein	100 ml Fischfond	Eiswasser
1 EL Butter	Salz	weißer Pfeffer

Für das Fumet:

2 Tomaten	1 Bund Estragon	100 g kalte Butterwürfel
$\frac{1}{2}$ TL Speisestärke	300 ml Fischfond	300 ml Wermut
6 Safranfäden	Salz	weißer Pfeffer

Für das Selleriepüree:

Den Backofen auf 190 Grad Heißluft vorheizen. Sellerie und Kartoffel putzen, schälen, grob würfeln und in Salzwasser ca. 20 Minuten garen. Ausdrücken und zusammen mit Crème fraîche, Sahne und Milch stampfen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Butter unterrühren.

Für den Fisch:

Staudenselleriestange auf der Aufschnittmaschine in schöne Scheibchen von 1,5mm Stärke schneiden und in kochendem Salzwasser 30 Sekunden bissfest kochen und schnell in Eiswasser abschrecken.

Zitrone halbieren und Saft auspressen. Steinbuttfilets mit Salz und Zitrone würzen und oben dünn mit Selleriepüree einstreichen und darüber schön die Staudensellerieschuppen fächern.

Die Fischfilets auf eine gebutterte Pfanne legen, einen Spritzer Weißwein und etwas Fischfond zugeben und im Backofen etwa 8 Minuten garen.

Für das Fumet:

Tomaten waschen und trockentupfen. In kleine Stücke schneiden.

Estragon abbrausen, trockenwedeln und feinhacken. Stärke mit etwas Wasser anrühren. Fischfond auf 150 ml einköcheln lassen, den Wermut auf die Hälfte einkochen und beides zusammen mit der Stärke leicht binden. Butterwürfelchen und Safranfäden einrühren. Tomatenwürfelchen und Estragon kurz vor dem Anrichten zugeben und mit Salz und Pfeffer abrunden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Tom Mackenroth am 12. November 2019