

## St. Pierre mit 'Kalbsdeckel' und Kaisergranat

Haselnussjus und Maronencreme	Zutaten	
<b>Für das Surf and turf:</b>		
2 St. Pierre-Filets à 100 g	2 Kalbsoberschalen, Deckel à 200 g	2 Kaisergranate
Olivenöl	Butter	
<b>Für die Maronencreme:</b>		
200 g vorgeg. Maronen	30 ml Haselnussöl	50 ml Madeira
10 ml Weißweinessig	80 ml Rinderfond	80 g Sahne
50 g Crème fraîche	Meersalz	weißer Pfeffer
<b>Für die Nussjus:</b>		
300 ml Rinderfond	30 g Butter	50 ml Haselnussöl
20 g Pfeilwurzelstärke	Weißweinessig	Zucker
Meersalz	weißer Pfeffer	
<b>Für die Garnitur:</b>		
20 g geröst., geschälte Piemonteser	Haselnüsse	1 Zitrone
Meersalz		

### **Für das Surf and turf:**

Den Ofen auf 60 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Den St. Pierre in einer Pfanne mit etwas Olivenöl und Butter so vorsichtig anbraten, dass er möglichst keine Farbe erhält. Den Kalbsdeckel in einer Pfanne mit etwas Olivenöl scharf anbraten und bis zum Anrichten im Ofen ohne Abdeckung bei 60 Grad ruhen lassen.

Den Kaisergranat vorsichtig in einer Pfanne mit Olivenöl anbraten.

### **Für die Maronencreme:**

Die Maronen in Haselnussöl anschwitzen und mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Madeira und Weißweinessig ablöschen, sowie Rinderfond und Sahne aufgießen. Alles zusammen ca. 10 Minuten köcheln lassen. Anschließend in den Mixer geben und mit Crème fraîche fein pürieren. Nochmals abschmecken.

### **Für die Nussjus:**

Rinder- und Fischfond aufkochen und etwas reduzieren. Nussbutter und -öl dazugeben und mit Salz, Pfeffer, Weißweinessig und Zucker abschmecken.

Mit der angerührten Pfeilwurzelstärke etwas binden und alles gut passieren.

### **Für die Garnitur:**

Den Nussjus punktuell verteilen und das Fischfilet, den Kalbsdeckel und Kaisergranat mittig aufsetzen und mit gehackten Haselnusskernen verfeinern. Zum Schluss etwas Meersalz über den Fisch streuen und mit Zitrone verfeinern.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Sabrina Knoll am 03. Dezember 2018