

Steinbutt mit Kartoffel-Kruste und Schwarzwurzeln

Für zwei Personen

Für den Steinbutt:

2 Steinbuttfilets à 150 g	1 große Kartoffel	1 Eigelb
2 Thymianzweige	1 Rosmarinzweig	2 Knoblauchzehen
2 EL Olivenöl	Salz	schwarzer Pfeffer

Für die Schwarzwurzeln:

300 g Schwarzwurzeln	2 Schalotten	100 ml Geflügelfond
50 ml Sahne	1 Bund Schnittlauch	1 EL Butter
1 Muskatnuss	Salz	schwarzer Pfeffer

Für die Rotweinbutter:

1 rote Zwiebel	20 g Zucker	150 ml Rotwein
150 ml roter Portwein	2 cl Marsala	50 g kalte Butterwürfel

Die Steinbuttfilets waschen, trockentupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Kartoffel waschen, schälen und grob raspeln oder in feine Streifen schneiden. Jeweils eine Seite der Fischfilets mit Eigelb bestreichen, die Kartoffelraspeln bzw. -Spaghetti darauf verteilen und gut andrücken. Olivenöl in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Die Fischfilets mit der Kartoffelseite nach unten vorsichtig hineinlegen und bei mittlerer Hitze so lange braten, bis die Kartoffeln goldbraun sind. Anschließend die Filets vorsichtig wenden und Thymian, einen halben Rosmarinzweig und die Knoblauchzehen im Ganzen in die Pfanne geben. Die Fischfilets etwa drei Minuten braten. Die Schwarzwurzeln gründlich abbürsten, unter fließendem Wasser schälen und in Scheiben schneiden. Die Schalotten abziehen und kleinwürfeln. Die Butter in einer Pfanne erhitzen und darin die Schalotten anschwitzen. Anschließend die Schwarzwurzeln zugeben und mit frisch geriebener Muskatnuss, Salz und Pfeffer würzen, den Geflügelfond und die Sahne angießen und solange schmoren lassen, bis die Schwarzwurzeln bissfest sind. Einen halben Bund Schnittlauch fein schneiden und unterschwenken. Die Zwiebel abziehen, kleinwürfeln und mit dem Zucker in einem Topf hellbraun karamellisieren. Mit dem Rotwein und roten Portwein ablöschen und auf die Hälfte einkochen lassen. Den Marsala zugeben, nochmal kurz einkochen lassen und abschließend die kalten Butterwürfel nach und nach unter ständigem Rühren zugeben. Den Steinbutt mit dem Schwarzwurzelgemüse und der Rotweinbutter auf Tellern anrichten und servieren.

Johann Lafer am 13. Februar 2015