

Steinbutt mit Lauch, Pastinaken-Püree, Weißwein-Soße

Für zwei Personen

Für den Fisch:

260 g Steinbuttfilet 1 Zweig Thymian 2 EL Butter

Olivenöl Salz

Für den Lauch:

1 Stange Lauch 20 ml Gemüsefond Olivenöl

Salz grobes Meersalz

Für die Croûtons: 2 Sch. Tramezzinibrot 140 g Butter

Für das Püree:

250 g Pastinaken 170 ml Sahne Muskatnuss, Salz

Für die Sauce:

2 Schalotten 2 EL Butter 20 g kalte Butter

250 ml Weißwein 125 ml Prosecco 130 ml Sahne

25 g weiße Schokolade Salz Pfeffer

Für den Fisch: Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Fisch auf beiden Seiten salzen und in einer Pfanne mit etwas Olivenöl von einer Seite scharf anbraten. Sobald der Steinbutt Röstaromen auf dieser Seite hat, Butter und den Thymianzweig dazugeben. Umdrehen und der aufgeschäumten Butter immer wieder übergießen. Dauert je nach Filet ca. 3-4 Minuten.

Für den Lauch: Lauch von den Enden befreien, mit etwas Olivenöl und Salz einreiben und für ca. 15-20 Minuten im Backofen auf einem Rost rösten, bis er außen schon fast verbrannt und innen aber weich gegart ist.

Lauch von den äußersten Schichten befreien und in ca. 6 cm lange Stücke schneiden und nur das Innerste verwenden, das nun weich sein sollte. Diese Teile in einem Topf in ganz wenig Fond nochmal erhitzen, mit Olivenöl beträufeln und mit groben Salz würzen.

Für die Croûtons: Tramezzinibrot in kleine Würfel schneiden und in reichlich aufgeschäumter Butter goldbraun backen, dann abseihen und trocken tupfen. Die abgeseigte Butter, die leicht nussbraun ist, kann man für das Pastinakenpüree verwenden.

Für das Püree: Pastinaken schälen, von der Wurzel befreien, in kleine Stücke schneiden und in einem Topf in der Sahne weichkochen. Sollte die Sahne zu sehr reduzieren und die Pastinake aufgrund von zu großen Stücken noch nicht weich sein, einfach mit etwas Sahne oder Milch aufgießen und weiterkochen. Mit Salz und Muskat würzen. Wenn die Pastinaken richtig weich sind, diese in einem Standmixer mit der Butter (von den Croûtons) zu einem feinen Püree mixen. Anschließend eventuell durch ein Sieb streichen.

Für die Sauce: Schalotten schälen, grob schneiden und in einer Sauteuse in etwas Butter glasig schwenken. Mit dem Weißwein und Prosecco ablöschen und reduzieren lassen. Mit Sahne aufgießen und mit Salz, Pfeffer und der weißen Schokolade abschmecken. Durch ein Sieb seihen.

Gegebenenfalls noch etwas reduzieren und vor dem Servieren die kalte Butter mit einem Stabmixer untermixen und den Schaum, der sich daraus ergibt, servieren.

Die Croûtons zerstoßen und über die Fischfilets verteilen. Lauch und Pastinakenpüree danebengeben. Die aufgeschäumte Sauce extra servieren, so dass sich der Juror das à la Minute eingießen kann.

Alexander Kumptner am 02. März 2022