

Steinbutt, Knochenmark-Kruste, Babyspinat, Yuzu-Schaum

Für zwei Personen

Für die Knochenmarkkruste:

80 g Knochenmark (gewässert)	70 g Kräutermischung	1 Schalotte
$\frac{1}{2}$ Zitrone, davon Abrieb	1 TL Senf	80 g Pankomehl
Salz	Pfeffer	

Für den Fisch:

2 Steinbuttfilets, à 200 g	Öl	Salz, Pfeffer
----------------------------	----	---------------

Für den Yuzu-Schaum:

1 Schalotte	100 g Champignons	50 ml Weißwein
50 ml Noilly Prat	100 ml Milch	50 g Sahne
50 ml Fischfond	40 ml Yuzusaft	80 g kalte Butter
10 Zweige Estragon	Salz	Pfeffer

Für die Knochenmarkkruste:

Backofen auf 200 Grad Grill vorheizen.

Die Kräuter gründlich abbrausen und mit dem Pankomehl zu einer glatten Masse mixen.

Knochenmark in einer Pfanne farblos auslassen und nochmals im Kühlschrank kaltstellen.

Schalotte schälen, in feine Brunoise schneiden, kurz in eine Pfanne anschwitzen und zu der Panko-Kräutermischung dazugeben.

Die Kräutermischung mit Salz, Pfeffer, Senf und Zitronenabrieb abschmecken.

Das erkaltete Knochenmark mit Hilfe eines Handrührgeräts schaumig aufschlagen. Ebenfalls leicht abschmecken und dies zusammen mit der Kräuterbasis in einer Schüssel gut verrühren.

Backpapier auf der Arbeitsfläche auslegen. Die Kruste darauflegen, mit einem zweiten Backpapier bedecken und mit Hilfe eines Nudelholzes dünn austreichen. Kaltstellen.

Für den Fisch:

Steinbutt vorsichtig mit Salz und Pfeffer würzen und in Öl schonend konfieren. Anschließend herausnehmen und Fisch mit der Knochenmarkkruste bedecken und bei 60 Grad im Ofen gratinieren, bis es eine leichte Farbe annimmt.

Für den Yuzu-Schaum:

Schalotte schälen, in feine Würfel schneiden und in einem Topf glasig anschwitzen. Champignons klein schneiden und hinzufügen. Schalotten und Champignons bei mittlerer Hitze ca. 15-20 Minuten farblos anbraten.

Mit Weißwein und Noilly Prat ablöschen und um ca. 2/3 langsam einkochen lassen.

Milch, Sahne und Fischfond hinzufügen und nochmals bei kleiner Temperatur um 1/3 einkochen lassen.

Anschließend alles durch ein Sieb passieren.

Mit Yuzusaft kräftig abschmecken und mit kalter Butter aufmontieren.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kurz vor dem Servieren mit frisch geschnittenem Estragon verfeinern.

Den Spinat in tiefe Teller geben. Den gratinierten Steinbutt auf den Spinat setzen, mit Yuzu-Schaum garnieren und sofort servieren.

Johann Lafer am 23. Juni 2022