

Steinbutt im Artischocken-Chorizo-Sud, Venusmuscheln

Für 2 Personen

Für den Fisch:

2 Steinbuttfilets à 120 g	1 EL Butter	1 EL neutrales Öl
2 Zweige Basilikum	Salz	

Für den Sud:

30 g Chorizo, am Stück	4 Artischocken	2 Ochsenherztomaten
2 Knoblauchzehen	1 Zitrone, Saft	80 ml Weißwein
250 ml Gemüsfond	Olivenöl	3 Zweige Basilikum
1 g Safranfäden	Zucker	Salz, Pfeffer

Für die Fertigstellung:

200 g küchenf. Vongole	20 g Stangensellerie	160 g Cherrytomaten
1 Zitrone, Saft, Abrieb	Butter	

Für den Basilikum: 1 Bund Basilikum Öl

Für das Basilikum-Öl: Basilikum, von oben 50 ml neutrales Öl

Für den Fisch: Den Steinbutt salzen und auf einer Seite in etwas Öl anbraten. Butter und etwas Basilikum zum Fisch geben und wenden.

Für den Sud: Chorizo kleinwürfeln und bei niedriger Hitze langsam in etwas Olivenöl anrösten.

Artischocken putzen und in Zitronenwasser legen. Das verhindert, dass das Fruchtfleisch oxidiert und sich verfärbt.

Knoblauch und fein hacken. Artischockenböden und Knoblauch zur Chorizo geben, salzen und pfeffern und Farbe annehmen lassen.

Ochsenherztomaten grob schneiden. Mit dem Weißwein und dem Safran ablöschen und die grob geschnittenen Ochsenherztomaten und etwas frischen Basilikum dazugeben. Den Sud bei Bedarf mit etwas Zucker abschmecken. Immer wieder mit etwas Gemüsfond aufgießen und die Böden langsam weich dünsten.

Für die Fertigstellung: Stangensellerie schälen und kleinwürflig schneiden.

Artischocken aus dem Sud nehmen und den Sud durch ein Sieb filtern.

Sellerie und Cocktailtoamten (je nach Größe ganz oder halbiert) in den Sud geben und kurz aufkochen. Butter, Zitronenabrieb und Zitronensaft dazugeben und abschmecken.

Vongole unter fließendem Wasser gründlich säubern und geöffnete Muscheln aussortieren. Einen Topf mit Wasser aufsetzen. Die Muscheln in das kochende Wasser geben und ca. 3 Minuten kräftig sprudelnd kochen lassen. Muscheln mithilfe eines Passiertuches abseihen. Geschlossene Muscheln aussortieren. Zum Schluss die Vongole in den Sud geben, nochmal kurz aufkochen und beiseite stellen.

Für den Basilikum: Basilikum zupfen. Ein paar Blätter 10-20 Sekunden in etwas Öl knusprig frittieren.

Für das Basilikum-Öl: Den restlichen Basilikum mit etwas Öl aufmixen und kurz auf 100 Grad erhitzen. Anschließend durch ein Sieb filtern und kühlstellen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Alexander Kumptner am 03. Juli 2026