

Hauptgericht

Atlantik-Steinbutt á la Sappho Salvatore mit Trüffel und Spargel

Zutaten:

0.25 Bund Petersilie, glatt
0.25 Bund Petersilie, kraus
50 ml Pflanzenöl
640 g Steinbuttfilet
0.4 St. Zitrone
0.1 Bund Thymian
250 g Karotten
250 g Sellerie
0.5 St. Bananenschalotten
300 g Spargel, grün
12 g Trüffel schwarz, saisonal
Fleur de Sel
Salz
Pfeffer
Zucker
Muskat

Zubereitung:

Die Kräutersauce: Die Petersilienblätter von den Stielen zupfen, 100ml gesalzenes Wasser zum Kochen bringen, die Petersilie kurz darin blanchieren und sofort in Eiswasser abschrecken. 50ml vom Blanchierwasser in einem Messbecher mit 50ml Pflanzenöl mischen, die abgetropften Petersilienblätter dazugeben und alles fein mixen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken, gegebenenfalls mit etwas Blanchierwasser verlängern. Zum Anrichten die Sauce vorsichtig erwärmen. Der Steinbutt: Die Filets in vier gleich große Stücke á 160g schneiden und in einem Vakuumbbeutel mit Zitronenabrieb, etwas geschnittenem Thymian, dünnen Trüffelscheiben und etwas Pflanzenöl vakuumieren. Zum Anrichten den Fisch bei 65°C Dampf etwa 8 Minuten garen und dann mit Fleur de Sel servieren. Das Gemüse: Die Karotten, die Schalotte und den Sellerie schälen und in feine Streifen schneiden. Den Trüffel und den grünen Spargel ebenfalls in Streifen schneiden und die Trüffelstreifen separat legen. Zum Anrichten 35g Butter in einem Topf schmelzen lassen und die Gemüsestreifen darin farblos anschwitzen. Vorsichtig mit Salz, Pfeffer, Zucker und Muskat würzen und das Gemüse durch den austretenden eigenen Gemüsesaft glasieren, bis es bissfest ist - gegebenenfalls nochmals nachwürzen. Zum Servieren schließlich die Trüffelstreifen unter das Gemüse mischen. Zum Anrichten alle Komponenten zusammen gleichmäßig auf dem Teller arrangieren und nach Belieben mit Trüffelstreifen und Thymian dekorieren.