

Hauptgericht

Soufflierter Steinbutt mit Krustentiersauce, Sellerie, breiten Bohnen, Artischocke und Tomate

Zutaten:

100 ml Pflanzenöl
0.4 Bund Estragon
0.2 Bund Suppengrün
0.6 St. Zwiebel
35 g Tomatenmark
300 ml Fischfond
60 ml Noilly Prat
350 ml Passierte Tomaten
75 g Butter
1.2 kg Steinbutt
200 g Strauchtomaten
100 ml Sahne
0.6 St. Eiweiß
0.2 St. Zitrone
0.1 Bund Zitronenthymian
250 g Knollensellerie
125 g Stangensellerie
225 g Bohnen, breit
225 g Artischocken Böden, TK
Speisestärke
Fleur de Sel
Salz
Pfeffer
Zucker
Muskat
Lorbeerblatt
Anis
Piment
Fenchelsaat
Koriandersaat
Weinbrand
Pfefferkörner
Knoblauch

Zubereitung:

Für das Estragon-Öl, die abgezapften Estragonblätter mit 100ml Pflanzenöl, etwas Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker in einem Mixer sehr fein mixen, bis es handwarm wird. Das Öl am besten mehrere Std ziehen lassen und später durch ein feines Sieb mit Küchentrepp passieren. Für die Krustentiersauce, 0,6 Stück Zwiebel sowie das Suppengrün grob würfeln und in einem Topf mit Pflanzenöl farblos anschwitzen. Die Köpfe und Schalen von den Garnelen (vom Zwischengang) zugeben und mit dünsten lassen. Anis, Lorbeer, Pfefferkörner, Piment, Fenchelsaat und Koriandersaat zugeben. Mit Salz sowie Zucker würzen und Tomatenmark hinzufügen. Mit

Weinbrand ablöschen, dann mit Fischfond, Noilly Prat und passierten Tomaten auffüllen, ggfs. getrocknete Garnelenschalen aus dem Ofen und Knoblauch hinzufügen. 45 min leicht köcheln lassen. Durch ein Sieb passieren und mit ca. 50g Butter aufmixen und evtl. nochmals mit Salz, Zucker und Pfeffer nachschmecken. Beim Anrichten nur vorsichtig erwärmen. Für den Steinbutt, den Fisch filetieren und die Filets in 4 gleich große Stücke á 160g schneiden. Die Fischabschnitte mit 100ml Sahne, 0,6 STK Eiweiß, Zitronenabrieb, restlichen Estragon und Zitronenthymian zu einer Farce mixen. Diese mit Salz, Zucker und Pfeffer abschmecken. Die Filets mit der Fischfarce soufflieren, zum Anrichten im Ofen bei 150°C Heißluft ca. 10-12 Minuten garen. Mit etwas Fleur de Sel servieren. Für das Gemüse, den Knollensellerie sowie den Staudensellerie und die breiten Bohnen in etwa 1-2cm große Würfel schneiden. Die Artischockenböden klein schneiden. Die Tomaten ebenfalls gleichgroß klein schneiden. In einem Topf 25g Butter schmelzen, darin die Würfel farblos schwitzen. Vorsichtig mit Salz, Pfeffer, Zucker und Muskat würzen, Artischocken hinzufügen, dann mit Topfdeckel glacieren, bis das Gemüse bissfest ist. Zum Anrichten die Tomaten untermischen und ggf. nochmals nachwürzen. Zum Anrichten alle Komponenten gleichmäßig auf die Teller arrangieren, ggf. mit Estragonblättern sowie den Estragon-Öl dekorieren.