Vorspeise

Soufflierter Steinbutt mit Champagnerschaum, Steinpilze und Blattspinat

Zutaten:

650 g Steinbuttfilet Art. Nr.: 915709
0.4 St. Eiweiß
0.2 St. Zitrone
100 ml Sahne
3 St. Schalotten
155 g Butter
100 ml Champagner
50 ml Noilly Prat
20 ml Weißweinessig
40 g Crème fraîche
300 g Blattspinat
240 g Steinpilze
1 St. Knoblauchzehen
0.1 Bund Thymian
Salz
Pfeffer
Zucker
Muskat
Fleur de Sel

Zubereitung:

Für den Steinbutt, die Filets in 4 gleich große Stücke à 120?g schneiden. 100?g Fischabschnitte mit 100?ml Sahne, 0,4 Stück Eiweiß, Zitronenabrieb und etwas Spinat zu einem Fischpüree mixen, sodass dieses leicht grün wird. Mit Salz, Zucker und Pfeffer abschmecken. Die Filets mit der Fischfarce dressieren und zum Anrichten im Ofen bei 150?°C Heißluft ca. 8-12 Minuten garen. Mit etwas Fleur de Sel servieren.Für den Champagnerschaum, eine Schalotte schälen und in Würfel schneiden. 125?g Butter in Würfel schneiden und kühl stellen. 100?ml Champagner mit den Schalottenwürfeln, 50?ml Noilly Prat und 20?ml Weißweinessig in einem Topf auf etwa die Hälfte einkochen lassen. Alles durch ein feines Sieb passieren und den Sud in einen Topf geben. Kurz vor dem Anrichten 40?g Crème fraîche zum Sud geben und erwärmen, aber nicht mehr kochen. Die Butter mithilfe eines Stabmixers einarbeiten. Die Sauce mit Salz, Pfeffer, Zucker, Muskat und ggf. etwas Champagner abschmecken und servieren.Für das Gemüse, 2 Schalotten und 1 Knoblauchzehe schälen und fein würfeln. Steinpilze je nach Größe klein schneiden und beiseitestellen. Den Spinat von den Stielen befreien; bei kleinen, zarten Blättern kann der Stiel dranbleiben. Den Spinat gründlich waschen. 30?g Butter in einem Topf auslassen, darin die Schalotten- und Knoblauchwürfel farblos anschwitzen. Die geschnittenen Steinpilze mit fein geschnittenem Thymian in den Topf geben und kräftig anbraten. Den Blattspinat dazugeben und mit Salz, Pfeffer, Zucker und Muskat würzen.Zum Anrichten, alle Komponenten zusammen auf dem Teller arrangieren.