

Zwischengericht

In Gewürzöl gebratener crispy Steinbutt, Blumenkohl, Gewürzsauce

Zutaten:

300 ml Traubenkernöl
3 St. Orangenabrieb
1 TL Korianderkörner
1 EL Limettenabrieb
1 TL Kümmel
1 g Paprikapulver
1 EL Misopaste
0.5 St. Zimtstange
0.5 Bund Schnittlauch
1 Pr. Safran
4 St. Knoblauchzehen
20 St. Pfefferkörner
500 g Steinbuttfilet
100 g Panko
0.1 Bund Petersilie, glatt
0.5 St. Blumenkohl (Stück)
200 ml Sahne
200 ml Milch
400 ml Gemüsefond
100 g Butter
Salz
Cayennepfeffer
2 St. Bananenschalotten
1 g Piment
50 ml Olivenöl
10 g Ingwer

Zubereitung:

Gewürzöl: Einen Teil vom Öl mit den Knoblauchzehen einmal auf-kochen lassen und ca. 10 Minuten ziehen lassen. Das restliche Öl mit den Gewürzen in einen Topf geben, danach das Knoblauchöl dazugeben und wieder einmal aufkochen lassen und eine Stunde ziehen lassen.
Steinbutt: Die Pankobrösel mit der gehackten Petersilie mischen. Den Steinbutt zuputzen und die Haut abziehen, mit Salz und Pfeffer würzen. Danach eine Seite des Steinbuttfilets in die Brösel drücken. In einer Pfanne ein wenig Gewürzöl erhitzen und darin den Steinbutt auf der Bröselseite goldbraun anbraten. Danach für ca. 4-5 Minuten bei 170°C in den Ofen schieben.
Blumenkohl: Den Blumenkohl in Röschen schneiden. Den Strunk und die Abschnitte in Milch, Sahne, Gemüsefond, Salz und Cayenne weich kochen. Die Butter in einer Stielkasserole rösten bis die Butter einen nussigen Geschmack bekommt, danach durch ein Sieb passieren und bei Seite stellen. Wenn der Blumenkohl weich ist, diesen abseihen aber die Milch Sahne Mischung nicht weg geben. Den Blumenkohl im Mixer mit ein wenig Milch Sahne Mischung, Nussbutter und Salz fein mixen. Die Röschen in einer Pfanne mit Olivenöl anbraten und mit Salz abschmecken.
Gewürzsauce: Schalotten schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden. Pfeffer

und Pimentkörner zerstoßen. In einer Kasserolle einen Teil vom Olivenöl erhitzen und darin die Schalotten und die Gewürze und Ingwer farblos für ca. 10 Minuten anschwitzen. Zitrusabrieb und Paprikapulver dazugeben gut verrühren und mit dem Gemüsefond aufgießen. Ca. 5 Minuten leicht kochen lassen und danach durch ein Sieb passieren. Danach das restliche Olivenöl und die Misopaste einmischen. Den Schnittlauch fein schneiden und in die Sauce streuen.