

Zwischengericht

Steinbutt mit Tomate, Passionsfrucht und Avocado (Estragon x Brunnenkresse)

Zutaten:

600 g Steinbuttfilet
0.6 Bund Brunnenkresse
0.4 St. Eiweiß
0.2 St. Zitrone
100 ml Sahne
100 ml Pflanzenöl
0.4 Bund Estragon
300 g Kumato Tomaten
Salz
0.6 St. Zwiebeln, rot
0.8 St. Avocado
Pfeffer
Zucker
2.4 St. Passionsfrucht
Fleur de Sel

Zubereitung:

Für das Estragon Öl, die Blätter 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 den Steinbutt, die Filets in 4 gleich große Stücke à 120g schneiden. 100g Fischabschnitte mit 100ml Sahne, 0,4 STK Eiweiß, Zitronenabrieb und Brunnenkresse zu einem Fischpüree mixen, sodass dieses leicht grün wird. Mit Salz, Zucker und Pfeffer abschmecken. Die Filets mit der Fischfarce dressieren, zum Anrichten im Ofen bei 150°C Heißluft ca. 8-12 Minuten garen. Mit etwas Fleur de Sel servieren. Für das Gemüse, die schwarzen Tomaten vierteln, entkernen und in Würfel schneiden. Das Kerngehäuse mit einem Mixer fein pürieren und bis zum Anrichten aufheben. Die roten Zwiebeln ebenfalls in feine Würfel schneiden. Die Avocado halbieren, entkernen und das Fruchtfleisch in der Schale in Würfel schneiden. Zum Anrichten einen Topf mit Pflanzenöl erhitzen, darin die roten Zwiebelwürfel farblos anbraten, danach die Tomatenwürfel hinzugeben. Vorsichtig mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Mit dem pürierten Kerngehäuse auffüllen und die Avocado Würfel unterziehen. Ggf. nochmals nachschmecken. Die Passionsfrüchte zum Anrichten halbieren und mit einem Löffel die Kerne aushöhlen. Zum Anrichten alle Komponenten gleichmäßig auf die Teller arrangieren, mit kleinen Brunnenkresseblättern dekorieren und mit Fleur de Sel abrunden.