KOCHMOMENTE
DEINE KOCHSCHULE.

Rezept TELEGRAPH #72

Steinbutt mit Champagner-Beurre-blanc

Kartoffelpüree mit Senf und Kerbel · glasierte Schwarzwurzel · geröstete Haselnüsse

Zutaten für 4 Personen:

Steinbutt

4 Steinbuttfilets mit Haut à ca. 160–180 g, Salz und schwarzer Pfeffer

2 EL neutrales Öl, 20 g Butter

Schwarzwurzel

800 g Schwarzwurzeln, 1 Bio-Zitrone (Saft für das Wasser und etwas Abrieb zum Abschmecken)

30 g Butter, 100 ml Gemüsefond, Salz und eine Prise Zucker

Kartoffelpüree mit Senf und Kerbel

700 g mehligkochende Kartoffeln, 120 ml Milch, erwärmt, 80 g Butter, 1–2 TL Dijon-Senf, je nach gewünschter Intensität, ½ Bund Kerbel, fein geschnitten, Salz und frisch geriebene Muskatnuss

Champagner-Beurre-blanc

200 ml Champagner oder trockener Crémant, 30 ml Weißweinessig, 180 g kalte Butter, gewürfelt

50 ml Sahne, Salz, weißer Pfeffer und wenige Tropfen Zitronensaft

Garnitur

40 g Haselnusskerne, Etwas fein abgeriebene Zitronenschale

Zubereitung:

Haselnüsse rösten

Die Haselnüsse in einer trockenen Pfanne bei mittlerer Hitze goldbraun rösten. Etwas abkühlen lassen, grob hacken und beiseitestellen.

Champagnerreduktion vorbereiten

Die Schalotte schälen und sehr fein würfeln. Champagner, Weißweinessig und Schalotte in einem kleinen Topf auf etwa 2–3 Esslöffel Flüssigkeit einkochen. Die Reduktion durch ein feines Sieb passieren und beiseitestellen. Sie kann vorbereitet werden; die Butter wird erst kurz vor dem Servieren eingearbeitet.

Schwarzwurzeln

Die Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Eine Schüssel mit kaltem Wasser und etwas Zitronensaft bereitstellen. Die Schwarzwurzeln unter fließendem Wasser gründlich abbürsten, am besten mit Küchenhandschuhen schälen und sofort ins Zitronenwasser legen. Anschließend in gleichmäßige Stücke schneiden.Die Butter in einem breiten Topf schmelzen. Die abgetropften Schwarzwurzeln hineingeben und kurz anschwitzen. Gemüsefond oder Wasser angießen, leicht salzen und eine Prise Zucker zugeben. Zugedeckt bei kleiner bis mittlerer Hitze garen, bis die Schwarzwurzeln weich sind, aber noch ihre Form behalten. Bei Bedarf etwas Flüssigkeit

nachgießen. Zum Schluss den Deckel abnehmen und die Schwarzwurzeln in der verbleibenden Flüssigkeit glasieren. Mit etwas Zitronenabrieb abschmecken und zugedeckt warm halten.

Kartoffelnpüree
Die Kartoffeln schälen, in gleich große Stücke schneiden und in Salzwasser weich garen. Abgießen und kurz ausdampfen lassen.

Die heißen Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse drücken oder mit einem Stampfer fein zerdrücken. Die Milch erwärmen und die Butter in kleine Würfel schneiden. Milch und Butter nach und nach unter die Kartoffeln rühren, bis ein cremiges Püree entsteht. Dijon-Senf zunächst teelöffelweise einarbeiten und behutsam abschmecken. Den Kerbel waschen, trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und fein schneiden. Zum Schluss unter das Püree heben. Mit Salz und frisch geriebener Muskatnuss abschmecken. Zugedeckt warm halten.

Champagner-Beurre-blanc fertigstellen
Die vorbereitete Champagnerreduktion erneut erwärmen. Die kalte Butter in kleine Würfel schneiden. Optional die Sahne einrühren und einmal kurz aufkochen lassen. Den Topf vom Herd ziehen und die Butterwürfel nach und nach mit einem Schneebesen einarbeiten, bis eine glänzende, cremige Sauce entsteht. Die Sauce darf anschließend nicht mehr kochen. Mit Salz, weißem Pfeffer und wenigen Tropfen Zitronensaft abschmecken. Bis zum Servieren an einem warmen Ort oder über einem sehr milden Wasserbad temperieren.

Steinbutt braten
Die Steinbuttfilets mit Küchenpapier trocken tupfen und unmittelbar vor dem Braten salzen. Öl in einer beschichteten oder gut eingebrannten Pfanne erhitzen. Die Filets mit der Hautseite nach unten einlegen und bei mittlerer bis hoher Hitze braten. Dabei mit einem Pfannenwender sanft andrücken, damit sich die Haut nicht wölbt. Sobald die Haut knusprig ist, die Hitze reduzieren, Butter zugeben und die Filets mit der schäumenden Butter übergießen. Je nach Dicke kurz wenden oder bei niedriger Hitze fertig ziehen lassen. Den Fisch vollständig garen, dabei darauf achten, dass er saftig bleibt. Mit etwas Pfeffer abschmecken.

Anrichten
Das Kartoffelpüree auf vorgewärmte Teller geben und leicht verstreichen. Die glasierten Schwarzwurzeln darauf oder daneben anrichten und jeweils ein Steinbuttfilet aufsetzen.
Die Champagner-Beurre-blanc angießen. Die Zitrone fein abreiben und das Gericht mit etwas Zitronenabrieb sowie den gerösteten Haselnüssen vollenden.

Küchentipps
Schwarzwurzeln verfärben sich an der Luft schnell. Deshalb direkt nach dem Schälen in Zitronenwasser legen; Küchenhandschuhe schützen vor dem klebrigen Milchsaft.
Die Champagnerreduktion lässt sich gut vorbereiten. Die Butter erst kurz vor dem Servieren einarbeiten. Nach dem Montieren darf die Sauce nicht mehr kochen, sonst kann sie sich trennen.
Falls die Beurre-blanc zu dick wird, mit 1–2 TL warmem Wasser glattrühren.
Den Dijon-Senf im Kartoffelpüree zunächst sparsam dosieren. Er soll eine feine Würze geben, aber die Champagner-Beurre-blanc nicht überlagern.
Den Steinbutt erst unmittelbar vor dem Braten salzen und als letzte Komponente zubereiten, damit er saftig und die Haut knusprig bleibt.

Guten Appetit !!