

LE MENU POISSON

Ein Rezept von Andreas Altorfer

Steinbutt

souffliert mit Peperoni-
Koriander-Fischfarce an
Krebs- und Safran-Sauce



Zutaten für 4 Personen

FISCH:
480g Filets ohne Haut
1 EL Mehl
2 EL Bratbutter
Salz und Pfeffer aus der Mühle

FISCHFARCE:
180g Fischfilets ohne Haut
120g Vollrahm
60g Peperoni rot
1 TL Butter
5 Korianderzweige, gehackt
Salz und Pfeffer aus der Mühle

WEISSWEIN-SAUCE:
2 dl Weisswein
2 dl Fischfond
1 Schalotte, gehackt
5 Pfefferkörner weiss, zerdrückt
2 Thymianzweige
2 dl Vollrahm
Beurre Manié

ZUSATZ FÜR DIE SAUCE:
1 TL Krebsbutter
1 Prise Safranfäden

Steinbutt

souffliert mit Peperoni-Koriander-Fischfarce an Krebs- und Safran-Sauce

Vorbereiten

FISCHFARCE:

Peperoni schälen und in feinste Würfel schneiden. Diese in etwas Butter andünsten und kühlstellen.

FISCH:

Filets in Stücke schneiden und würzen. Zusammen mit dem Rahm im Cutter fein pürieren. Fischfarce in eine Schüssel geben, die Peperoniwürfel und den gehackten Koriander begeben und mischen. Abschmecken.

Zubereiten

SAUCE:

Den Weisswein, den Fischfond, die Schalotten, die ganzen Thymianzweige mit dem Pfeffer mindestens auf die Hälfte reduzieren. Rahm begeben und nochmals ca. 5 Min. köcheln lassen. Die Sauce absieben und in zwei Pfannen verteilen.

ZUSATZ FÜR DIE SAUCE:

Safranfäden in die eine und Krebsbutter in die andere Pfanne geben. Die beiden Saucen mit Beurre Manié binden. Abschmecken. Warmhalten.

FISCH:

Filets portionieren, würzen und mit Mehl leicht bestäuben. Filetstücke mit der Fischfarce auf einer Seite nicht zu knapp bestreichen. Erst die Seite mit der Fischfarce, dann erst die andere Seite in der Bratbutter braten, Gesamtbratzeit ca. 5 Min. In einer Gratinschale die Filetstücke mit der Fischfarce nach oben im vorgeheizten Ofen bei ca. 120°C ca. 5 Min. fertiggaren.

Anrichten

Die beiden Saucen nebeneinander als Spiegel auf einen Teller geben. Filets darauf anrichten. Servieren.

Tipp

Für dieses Gericht eignet sich auch St. Pierre.