

LE MENU POISSON

Ein Rezept von Andreas Altorfer

Steinbutt

mit Kartoffel-Purée und
Beurre Blanc Ciboulette



Zutaten für 4 Personen

FISCH:

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

KARTOFFEL-PURÉE:

200g Kartoffeln
100g Crème fraîche
Muskat, gemahlen
Salz und Pfeffer aus der Mühle

BRATKARTOFFELN:

500g Kartoffeln
50g Bratbutter
2 Thymianzweige, gezupft
Salz und Pfeffer aus der Mühle

BEURRE BLANC CIBOULETTE:

1 dl Fischfond
1 dl Weisswein
1 Thymianzweig
4 Pfefferkörner, weiss
1 TL Schalotten, gehackt
1 Lorbeerblatt
100g Butter, kalte Würfel
1 Bund Ciboulette, geschnitten

Steinbutt

mit Kartoffel-Purée und
Beurre Blanc Ciboulette

Vorbereiten

BEURRE BLANC CIBOULETTE:

Fischfond und Weisswein zusammen mit dem Thymianzweig, dem Lorbeerblatt, den Pfefferkörnern und den Schalotten auf die Hälfte reduzieren. Beiseite stellen.

BRATKARTOFFELN:

Die Kartoffeln waschen, schälen und in kleine Würfel schneiden. Im Salzwasser blanchieren. Auf Küchenpapier trocknen. Auf einem Blech auskühlen.

Zubereiten

BRATKARTOFFELN:

Die Kartoffelwürfel in Bratbutter goldbraun braten. Würzen. Warmstellen.

KARTOFFEL-PURÉE:

Kartoffeln in der Schale weichkochen. Abkühlen. Die Kartoffeln schälen und mit der Gabel zu einem Purée verarbeiten. Die Crème fraîche darunterziehen, mit Muskat und Salz und Pfeffer würzen. Warmstellen.

BEURRE BLANC CIBOULETTE:

Den reduzierten Fond in eine Sauteuse absieben. Die kalte Flüssigkeit aufkochen. Nach und nach die kalte Butter hineingeben und den Fond damit binden. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Warmhalten.

Wichtig: Erst kurz vor dem Servieren den geschnittenen Ciboulette dazugeben.

FISCH:

Filets portionieren, würzen und mit Mehl leicht bestäuben. In Bratbutter beidseitig 2 Min. braten. Danach im vorgeheizten Ofen bei 220 °C ca. 4 Min. fertigbaren.

Anrichten

Ciboulette in die Beurre Blanc geben. Kartoffel-Purée auf den Tellern anrichten. Den gezupften Thymian auf die Bratkartoffeln streuen und diese auf dem Kartoffel-Purée verteilen. Daneben die Beurre Blanc Ciboulette als Saucenspiegel anrichten und die Filets darauflegen. Servieren.

Tipp

Sauerampfer anstatt Ciboulette für die Beurre Blanc verwenden.

Für dieses Gericht eignet sich auch St. Pierre oder Seezunge.