

Steinbutt mit Selleriepüree und Morchelsauce

Irgendwie stehe ich auf mare e monti. Das Festland hat hier Sellerie und Morcheln als seine Vertreter entsandt, das Meer den guten alten Steinbutt. Die Zubereitung ist ziemlich einfach, also bitte nicht abschrecken lassen: Sellerie wird in Milch gegart und püriert, die Morchelsauce kocht sich fast von alleine und der Fisch zieht im Backofen in einem Bad aus Weißwein gar. Das Ergebnis ist wunderbar: Feste, saftige und geschmacksintensive Steinbuttfilets, die locker mit den starken Sellerie- und Morchelaromen mithalten können. Der pure Genuss!

Zutaten (für 2 hungrige Personen)

Morchelsauce

25 g getrocknete Morcheln
3 Schalotten
2 Knoblauchzehen
Butter
400 ml roter Portwein
400 ml Kalbsfond
Salz, Pfeffer
Aceto Balsamico

Selleriepüree

ca. 600 g Knollensellerie
1 Zwiebel
500 ml Milch
Salz, Pfeffer

Steinbutt

1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
1 unbehandelte Zitrone
500 ml trockener Weißwein
1 mittelgroßer Steinbutt (ca. 1 - 1,5 kg)
Salz, Pfeffer
Frischer Kerbel

Zubereitung Morchelsauce

Die Morcheln in warmem Wasser für ca. 45 Minuten einweichen. Dann die Pilze gründlich abspülen, grob hacken und beiseite stellen. Das Einweichwasser filtern und ebenfalls beiseite stellen.

In der Zwischenzeit die Schalotten und den Knoblauch schälen, fein hacken und in etwas Butter auf mittlerer Stufe anschwitzen. Dann den Portwein und den Kalbsfond hinzufügen und alles auf etwa ein Drittel reduzieren lassen.

Die Sauce durch ein feines Sieb geben und mit dem Löffelrücken die Schalotten-Knoblauch-Rückstände ausdrücken. Die Sauce zurück in den Topf geben und ggf. weiter reduzieren. Mit Salz, Pfeffer, Aceto Balsamico und dem Einweichwasser der Morcheln abschmecken. Die Morcheln hinzufügen und bis zum Servieren warm halten.
Selleriepüree

Die Sellerieknollen schälen und in 2 - 3 cm große Stücke schneiden. Die Zwiebel ebenfalls schälen und in grobe Stücke schneiden.

Sellerie- und Zwiebelstücke zusammen mit der Milch in einen Topf geben, und alles für ca. 20 Minuten kochen bis das Gemüse weich ist.

Dann die Flüssigkeit abgießen und auffangen. Nun mit einem Zauberstab den Sellerie und die Zwiebel pürieren und nach und nach wieder etwas von der Flüssigkeit zugeben bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Mit Salz und Pfeffer würzen und bis zum Servieren warm stellen.

Steinbutt

Kalbskoteletts im Ofen

Der Steinbutt schwimmt nicht mehr im Meer, sondern im Wein ;-)

Den Backofen auf 160 °C vorheizen. Die Zwiebel schälen und hacken, den Knoblauch schälen und in Scheiben schneiden, die Zitrone vierteln. Den Wein in ein tiefes Backblech gießen. Die Zwiebel, den Knoblauch und die Zitronenstücke hinzufügen.

Den Fisch gründlich unter fließendem Wasser abspülen und trocken tupfen. Mit der weißen Seite nach unten auf das Blech in den Wein legen und je nach Dicke für ca. 15 - 20 Minuten in den Ofen geben.

Den Fisch aus dem Ofen holen, die Haut abziehen und die Filets auslösen, diese salzen und pfeffern.
Fertigstellen

Zum Anrichten etwas Selleriepüree jeweils in die Mitte von zwei vorgewärmten Tellern geben. Etwas Morchelsauce darum verteilen. Jeweils ein Steinbuttfilet auf dem Selleriepüree platzieren (die restlichen beiden zum Nachreichen warm stellen), alles mit etwas gehackten Kerbel bestreuen und sofort servieren.