



Hauptgang

Steinbutt mit Jakobsmuscheln

an Merrettich-Ingwersauce

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

4 Stück	Steinbuttfilets zu 150 gr	Für die Sauce:	
2 dl	Fischfond	2 Stück	Schalotten, gewürfelt
8 Stück	Jakobsmuscheln, ausgelöst in Scheiben geschnitten	1 EL	Butter
1 Scheibe	Toastbrot (ohne Rinde), fein gerieben	3 cm	Ingwerwurzel, geraffelt
4 Stück	Kartoffeln, in feinste Streifen geschn. Basilikum (trocken), Peterli sowie Knoblauch sehr fein gehackt	1 dl	Geflügelfond, kräftig
	Muskat	2 dl	Fischfond
	Butter	30 gr	Merrettich, fein geraffelt
	Weisswein, trocken	2 dl	Rahm
			Salz, Pfeffer, Zitrone
		3 Stück	Eier (davon die Eigelbe)
		1 dl	Schlagrahm

Zubereitung:

Backofen

Den Backofen auf 190 Grad vorheizen

Sauce: Butter, Schalotten, Ingwer, Hühnerfond, Rahm, Merrettich, Salz, Pfeffer sowie etwas Zitronensaft

In Kasserolle die Butter erhitzen und die fein gehackten Schalotten darin glasig dünsten. Die geraffelte Ingwerwurzel begeben und mit dem Hühnerfond sowie dem Fischfond ablöschen. Den Rahm sowie den geraffelten Merrettich hinzufügen. Die Sauce sämig einkochen lassen. Mit Salz, Pfeffer sowie etwas Zitronensaft abschmecken und vom Herd nehmen. Durch ein Sieb passieren. Etwas erkalten lassen.

Schlagrahm und Eigelbe

Die Eigelbe sowie den Schlagrahm unter die Sauce ziehen. Achtung: Die Sauce muss leicht abgekühlt sein, damit die Eigelbe nicht gerinnen.

Steinbuttfilets, Weisswein

Die Steinbuttfilets würzen und in Weisswein poelieren (4-5 Minuten) bei 190 Grad im Ofen.

Kartoffeln, Bratbutter

Die in feinste Streifen geraffelten Kartoffeln im Bratbutter zu Röstirondellen von 8-10 cm Durchmesser (Kartoffelkruste) beidseitig backen. Würzen. Aus die Seite stellen.

Jakobsmuscheln, Brotbrösel (Toast), sowie Kräuter (Basilikum und Peterli)

Die Jakobsmuscheln in Streifen schneiden und auf die Röstirondellen legen. Mit Brotbrösel (in den Händen zerriebener Toast, Basilikum, Peterli sowie Knoblauch fein gehackt) belegen.

4 Teller

Die Steinbuttfilets auf die Teller legen, mit der Sauce umgiessen. Auf die Steinbuttfilets die Röstirondelle mitsamt den in Scheiben geschnittenen Jakobsmuscheln legen und im Ofen (besser wäre im Salamander) gratinieren..