

Steinbutt auf einem Gemüse-Bett mit Kartoffel-Püree

Für 2 Personen

2 Steinbuttfilets ohne Haut	500 g Kartoffeln, mehlig	100 g Staudensellerie
100 g Schalotten	100 g Karotten	1 Stange Porree
1 Zitrone, unbehandelt	175 g Butter	50 g Mehl
125 ml Milch	100 ml Weißwein, trocken	2 Stiele Petersilie, glatt
3 EL Rapsöl	1 Muskatnuss	Salz
Pfeffer, schwarz		

Den Backofen auf 140 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen. Die Kartoffeln schälen und im Salzwasser etwa zwölf Minuten kochen. Die Schalotten abziehen und vierteln. Den Staudensellerie von den holzigen Fäden und dem Ende befreien. Den Porree von den äußeren Blättern sowie den Enden befreien und gemeinsam mit dem Staudensellerie in kleine Stücke schneiden. Die Karotten schälen und in Scheiben schneiden. Die Fischfilets waschen, trocken tupfen, salzen und in dem Mehl wenden. Das Rapsöl in einer Pfanne erhitzen und darin die Fischfilets von beiden Seiten kurz anbraten. Anschließend aus der Pfanne nehmen, das Gemüse mit 25 Gramm Butter in die Pfanne geben und das Ganze kurz anrösten. Die Fischfilets wieder auf das Gemüse legen und die Pfanne für etwa 15 Minuten in den Backofen geben. Die Milch in einem Topf erhitzen. Etwas Muskat abreiben. 125 Gramm Butter in einer Pfanne schmelzen und braun werden lassen. Die Kartoffeln abgießen, durch die Kartoffelpresse in die Milch drücken und mit der braunen Butter und etwas Muskatabrieb abschmecken. Die Pfanne aus dem Backofen nehmen, dabei die Fischfilets separat warmstellen und das Gemüse mit dem Weißwein aufgießen und kurz einköcheln lassen. Die übrige Butter einrühren und das Gemüse mit Salz und Pfeffer würzen. Die Petersilienblätter von den Stielen abzupfen. Die Zitrone in Scheiben schneiden. Die Fischfilets mit dem Gemüse und dem Kartoffel-Püree auf Tellern anrichten und mit der Petersilie und jeweils einer Zitronenscheibe garnieren.

Joachim Herbst am 21. April 2010