

Steinbutt auf Mango-Limetten-Chutney mit Koriander-Butter

Für 2 Personen

| | | |
|----------------------------|----------------------|--------------------------|
| 2 Steinbuttfilets, a 160 g | 1 unreife Mango | 1 Limette |
| 1 Zitrone | 2 Kartoffeln | 1 Schalotte |
| 1 Staupe Sellerie | 1 Stange Lauch | 1 Lorbeerblatt |
| 1 Bund Koriandergrün | 1 TL Korianderkörner | 1 TL weiße Pfefferkörner |
| 1 TL Fenchelsamen | 20 g Zucker | 40 g Butter |
| 150 ml Fischfond | 1 EL Champagner | 2 EL Wermut |
| 500 ml Rote-Bete-Saft | Butterschmalz | Olivenöl |
| Salz | Pfeffer, schwarz | |

Für das Chutney die Mangos schälen und bis zum Kern abreiben. Das Fruchtfleisch der Mango und den Saft der ausgepressten Limette leicht köcheln lassen. Die Schalotten abziehen und in Würfel schneiden. Ein kleines Stück der Selleriestaupe und den Lauch abziehen und in Würfel schneiden. Etwas Olivenöl in der Pfanne erhitzen, die Gemüsewürfel anschwitzen und anschließend mit Wermut und dem Champagner ablöschen. Das Lorbeerblatt, die Pfefferkörner, die Fenchelsamen und die Korianderkörner in die Pfanne dazugeben und alles auf ein Drittel einkochen lassen. Abschließend den Fischfond hinzufügen und auf die Hälfte reduzieren. Mit dem Koriandergrün zudecken und die Korianderbutter ziehen lassen. Die Zitrone auspressen. Den Saft und die Butter in die Pfanne dazugeben und alles passieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Rote-Bete-Saft mit dem Zucker zu einer Soße einkochen. Die Kartoffeln schälen und reiben. In einer Pfanne etwas Butter erhitzen, die Kartoffeln als Kreisform in die Pfanne legen und die Kreise von beiden Seiten anbraten. Die Steinbuttfilets waschen, trocken tupfen, salzen und pfeffern. Das Butterschmalz in eine Pfanne geben und die Filets darin von beiden Seiten anbraten. Das Chutney mit den Filets und der Kartoffel-Galette auf einem Teller anrichten, mit der Rote-Bete-Soße und der Korianderbutter dekorieren und servieren.

Francois Reichl am 20. Dezember 2010