

## Steinbutt mit Karotten, Petersilien-Pesto

### Für zwei Personen

2 Steinbuttfilets à 150 g	300 g rotschalige Kartoffeln	4 Schalotten
150 g Karotten	3 Knoblauchzehen	100 ml Schlagsahne
2 EL Crème-fraîche	3 EL Meerrettich	100 ml Gemüsefond
2 EL Honig	20 g Butter	40 g Parmesan
50 g Pinienkerne	1 Bund glatte Petersilie	1 Zweig Rosmarin
1 Zweig Thymian	Olivenöl, Meersalz	schwarzer Pfeffer

Den Backofen auf 70 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Salzwasser in einem Topf zum Kochen bringen. Die Kartoffeln schälen und im Salzwasser kochen. Je zwei Schalotten und zwei Knoblauchzehen abziehen und in Scheiben schneiden. Die Rosmarinnadeln und Thymianblättchen abzupfen. Die Fische waschen, trockentupfen, auf ein Backblech legen und mit den Kräutern und dem Knoblauch sowie den Schalotten belegen, mit dem Meersalz und Pfeffer würzen und mit Olivenöl beträufeln. Anschließend im Backofen etwa 20-30 Minuten garen. Die Karotten schälen und in schräge Scheiben schneiden. Die übrigen Schalotten abziehen und in kleine Würfel schneiden. Die Butter in einer Pfanne erhitzen und darin die Zwiebelwürfel anschwitzen, die Karotten zugeben und mit dem Gemüsefond ablöschen und dünsten lassen. Anschließend mit ein wenig Gemüsefond und dem Honig glasieren. Die Kartoffeln abgießen und durch eine Kartoffelpresse drücken. Anschließend die Crème-fraîche, Salz, Pfeffer und den Meerrettich einrühren. Die Petersilienblätter abzupfen und klein hacken. Den Parmesan fein reiben. Den übrigen Knoblauch abziehen und klein schneiden. Das Ganze unter Zugabe von Olivenöl mixen bis eine dicke Soße entsteht. Die Sahne steif schlagen und unter die Kartoffelmasse heben. Die Steinbuttfilets mit den Karotten, dem Petersilienpesto und der Mousseline auf Tellern anrichten und servieren.

Andrijana Siegl am 10. April 2012