

Steinbeißer-Filet, Rahm-Wirsing, Röstkartoffeln, Birnen

Für zwei Personen

Für den Fisch:

2 Steinbeißerfilets à 200 g 3 EL Mehl 1 TL feines Salz

Pfeffer

Für den Rahmwirsing:

1 Kopf Wirsing 2 Schalotten 100 g Speck
200 ml Schlagsahne 100 ml Gemüsefond 1 Schuss Weißwein
50 g Butter Muskatnuss Salz, Pfeffer

Für die Röstkartoffeln:

300 g Drillinge 100 g Butterschmalz feines Salz

Für die Birnen:

2 Birnen 100 ml Birnensaft 200 g Zucker

Für die Röstkartoffeln Drillinge für circa 10 bis 15 Minuten in einen Topf mit kochendem Salzwasser geben.

Für den Rahmwirsing den Strunk vom Wirsing entfernen, die Hälfte in Streifen schneiden und für drei bis vier Minuten in kochendes Salzwasser geben. Wirsing abgießen und mit kaltem Wasser abschrecken. Schalotten abziehen und mit Speck würfeln. Butter in einem Topf erhitzen und Speck und Schalotten anbraten. Blanchierten Wirsing hinzugeben und mit anbraten. Mit einem Schuss Weißwein ablöschen, danach mit Fond aufgießen und Einkochen lassen. Sahne hinzufügen und mit Salz, Pfeffer und Abrieb von der Muskatnuss abschmecken.

Für den Fisch Mehl mit Salz vermischen, Steinbeißerfilets pfeffern und in Mehl wenden. Butter in einer Pfanne erhitzen und die Steinbeißerfilets darin circa vier Minuten von jeder Seite braten. Für die Karamellbirnen die Birnen in Spalten schneiden, Zucker in einem Topf erhitzen, dabei mehrmals umrühren, bis der Zucker flüssig ist. Mit Birnensaft ablöschen. Birnenspalten hinzugeben und in der Karamellmasse köcheln lassen.

Kartoffeln pellen und mit Butterschmalz in einer Pfanne rösten. Kartoffeln mit Salz und Pfeffer würzen.

Den Steinbeißer mit Rahmwirsing, Röstkartoffeln und karamellisierten Birnen auf Tellern anrichten und servieren.

Julia Barghusen am 06. Januar 2016