

# Steinbutt, Erbspüree, Venusmuscheln, Muschel-Vinaigrette

**Für zwei Personen**

**Für den Steinbutt:**

2 Steinbutt-Filets à 150 g	1 Zweig Thymian	1 Zweig Estragon
2 EL Mehl	2 EL Butter	Olivenöl
1 TL Piment-d'Espelette	Salz	Pfeffer

**Für das Erbsenpüree:**

200 g Erbsen, gepalt	1 Schalotte	$\frac{1}{2}$ Zehe Knoblauch
$\frac{1}{2}$ TL Zucker	25 ml Weißwein	10 ml Noilly Prat
100 ml Fischfond	Olivenöl	1 EL Salz

Eiswasser

**Für die Venusmuscheln:**

350 g Venusmuscheln	1 Schalotte	1 Zehe Knoblauch
1 Zitrone	1 Zweig Thymian	4 EL Olivenöl
1 Schote Chili	50 ml Weißwein	100 ml Fischfond
10 ml Pernod	20 ml Noilly Prat	1 EL Speisestärke
Salz	Pfeffer	

**Garnitur:**

$\frac{1}{2}$ Baguette	1 Zehe Knoblauch	2 EL Olivenöl
------------------------	------------------	---------------

**Für den Steinbutt:** Steinbutt Filets beidseitig bemehlen und mit Piment d'Espelette, Salz und Pfeffer würzen. Fisch in einer beschichteten Pfanne mit Olivenöl, Butter, Thymian und Estragon von jeder Seite ca. 2-3 Minuten braten. Anschließend in Alufolie warmhalten.

**Für das Erbsenpüree:** Salzwasser im Topf zum Kochen bringen, die Erbsen darin weichkochen und anschließend im Eiswasser abschrecken. Schalotte und Knoblauch abziehen und grob würfeln. In einem Topf mit Olivenöl glasig schwitzen, Zucker dazugeben, mit Weißwein, Noilly Prat und Fischfond ablöschen. Alles ca. 5 Minuten köcheln und stark reduzieren. Die Erbsen, bis auf ein Löffel Erbsen, dazugeben und im Mixer fein pürieren. Durch ein Sieb streichen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die restlichen Erbsen dazugeben und im Ofen bei geringer Temperatur warmhalten.

**Für die Venusmuscheln:** Venusmuscheln gründlich waschen - offene Muscheln nicht verwenden. Einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen und die Muscheln bei sprudelndem Wasser für ca. 3 Minuten dazugeben und kochen. Schalotte und Knoblauch abziehen und in feine Würfel schneiden. Chili halbieren, Kerngehäuse entfernen und Chilischote kleinschneiden. Das Olivenöl im Topf erhitzen und die Chili, den Knoblauch und die Schalotte dazugeben. Mit Weißwein, Noilly Prat und Pernod ablöschen und 1-2 Minuten köcheln lassen. Fischfond dazugeben und die Venusmuscheln hinzugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen und bei milder Hitze und geschlossenem Deckel ziehen lassen. Anschließend alles durch ein Sieb geben und den Sud in einer Sauteuse auffangen. Den Sud zum Kochen bringen, die Speisestärke mit etwas kaltem Fischfond vermengen und damit den Muschelsud leicht binden, ggf. mit etwas Olivenöl und Zitronensaft abschmecken. Das Muschelfleisch von der Schale ablösen und in die Muschelvinaigrette geben.

**Garnitur:** Baguette in Scheiben schneiden und mit Olivenöl bestreichen. Knoblauch abziehen und auf dem Brot verteilen. Im Ofen bei 150 Grad Ober- /Unterhitze für ca. 5 Minuten rösten. Steinbutt mit Erbsenpüree, Venusmuscheln und Muschel-Vinaigrette auf Tellern anrichten und servieren.

Erdinc Güzelol am 13. Juni 2017