

Steinbutt, Rotwein-Butter, Meerrettich-Schaum, Rote Bete

Für zwei Personen

Für den Fisch:

1 Steinbuttfilet	20 ml Rote-Bete-Saft	2 Zweige Thymian
1 EL Butter	Salz	Pfeffer

Für die Rotwein-Butter:

350 ml trockener Rotwein	250 ml Portwein	3 Zweige Thymian
200 g kalte Butter	1 rote Zwiebel	50 g Zucker
Salz	Pfeffer	

Für den Meerrettich-Schaum:

1 Stange Meerrettich à 3 cm	40 g Sahne	40 ml Milch
1 Prise Zucker	4 g Sojalecithin	Salz

Für die Rote Bete:

3 Knollen Rote-Bete	2 Knollen rot-weiße Ringelbete	1 rote Zwiebel
3 EL Olivenöl	1 Zitrone	Salz, Pfeffer

Für den Fisch:

Das Sous-vide-Becken auf 56 Grad vorheizen.

Den Fisch in zwei Medaillons teilen, mit Thymian und Rote-Bete-Saft in einen Vakuumbbeutel einschweißen und im Sous-vide-Becken etwa 8 Minuten ziehen lassen. Den Fisch aus dem Beutel nehmen, abtupfen und in einer Pfanne mit aufgeschäumter Butter kurz scharf anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Rotwein-Butter:

Die Zwiebel abziehen und in feine Würfel schneiden. Eine Pfanne aufsetzen, den Zucker und Zwiebeln bei ständigem Rühren andünsten. Rotwein angießen und auf die Hälfte einkochen. Thymian und Rotwein zugeben, sirupartig einköcheln lassen und die Sauce durch ein Sieb streichen. Mit eiskalter Butter unter Rühren aufmontieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Meerrettich-Schaum:

Den Meerrettich auf einer Reibe fein reiben. Sahne, Milch, Zucker und Salz aufkochen, den Meerrettich hineingeben, 5 Minuten ziehen lassen und mit Sojalecithin schaumig aufmixen.

Für die Rote Bete:

Einen Topf mit leicht gesalzenem Wasser aufsetzen. Die Rote Bete ca. 20 Minuten darin kochen, unter kaltem Wasser schälen und in dünne Scheiben aufschneiden. Meerrettich reiben und mit Olivenöl und Zitronensaft in eine Schüssel geben mit dem Stabmixer zu einer schaumigen Masse aufschlagen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Salvador Becker am 01. August 2018