

Steinbutt mit Guacamole, Möhren, Mayonnaise

Für zwei Personen

Für den Fisch:

2 Steinbuttfilets à 125 g	1 Grapefruit	½ Schalotte
20 g Ingwer	2 große Zweige Rosmarin	Chili
Zucker	1 EL Olivenöl	Salz

Für die japan. Guacamole:

125 g ausgelöste Edamame	½ Knoblauchzehe	2 Limetten, (Abrieb, Saft)
60 ml Gemüsefond	1 EL weißer Sesam	1 EL schwarzer Sesam
1-2 EL Olivenöl	Chili	Salz, Pfeffer

Für die Möhren:

2 große Möhren mit Grün	1 Orange, davon Saft	15 g Ingwer
Butter	1 EL Honig	1 Prise Zucker
Öl	Salz	Pfeffer

Für die Mayonnaise:

1,5 Limetten, (Abrieb, Saft)	1 Ei	1 TL Senf
Chili	120 ml neutrales Öl	Salz, Pfeffer

Für die Macadamianüsse: 50 g Macadamianüsse Salz

Für den Fisch: Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Fisch in je zwei längliche Streifen schneiden. Schalotte abziehen, fein würfeln. Die Filets der Grapefruits herauschneiden und zerkleinern. Zwei schöne Filets davon für die Dekoration beiseitestellen. 10 g Ingwer schälen und hacken.

Aus Grapefruit, Schalotte, Ingwer, Olivenöl, Salz, Zucker, Chili und einigen gehackten Rosmarinnadeln einen Salat herstellen. Salat auf den Fisch geben und aufrollen. Ggf. mit dem Rosmarinstiel fixieren. In einen Dampftopf Backpapier geben. Restlichen Ingwer in das Wasser des Dampftopfes geben. Die Fischrollen auf das Backpapier geben und über dem sehr heißen Wasserbad ca. 3 Minuten dämpfen.

Für die japanische Guacamole: Edamame 10 Minuten kochen, dann abgießen. Knoblauch abziehen.

Edamame mit Knoblauch pürieren, dann Fond, Limettensaft und -abrieb und Olivenöl dazu geben. Mit Chili, Salz und Pfeffer abschmecken.

Sesam ohne Fett in einer Pfanne rösten. Etwas für die Dekoration beiseitestellen, den Rest unter die Creme mischen.

Für die Möhren: Möhren schälen, dabei das Grün nicht entfernen. Einige Zweige vom Möhrengrün für die Dekoration beiseitelegen.

Möhren in Salz-Zucker-Wasser blanchieren, dann in Öl und Butter von beiden Seiten anbraten. Dabei 1-2 Scheiben Ingwer dazugeben. Alles mit Orangensaft ablöschen und etwas Honig hinzugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Mayonnaise: Ei, Senf, 1 Esslöffel Limettensaft, eine Prise Salz und Pfeffer mit dem Pürierstab verrühren. Tröpfchenweise das Öl hinzugeben, bis eine schöne Emulsion entsteht. Mit Limettenabrieb, -saft, Chili, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Macadamianüsse: Nüsse auf ein Backblech geben und bei 180 Grad ca. 10 Minuten rösten, bis sie leicht bräunen. Aus dem Ofen nehmen, grob hacken und salzen.

Eine Nuss über das Gericht reiben, restlichen Nüsse über das Gericht streuen.

Nina Drenkelforth am 27. April 2023