

# Schlemmerfilet, Hollandaise, Spinat-Rucola-Polenta

## Für zwei Personen

### Für die Kruste:

80 g Knochenmark	1 Schalotte	$\frac{1}{2}$ Zitrone, Abrieb
1 TL mittelscharf Senf	3 Zweige Oregano	3 Zweige Thymian
3 Zweige Basilikum	3 Zweige glatte Petersilie	80 g Panko
Öl	Salz	Pfeffer

### Für den Fisch:

2 Steinbuttfilets, à 200 g	500 g Butter	Salz, Pfeffer
----------------------------	--------------	---------------

### Für die Yuzu-Hollandaise:

100 g Butter	1 Ei	1 EL Yuzu-Saft
1 EL mittelscharfer Senf	1 Prise Cayennepfeffer	Salz, Pfeffer

### Für die Spinat-Polenta:

150 g Polenta	50 g Blattspinat	50 g Rucola
1 kleine Zwiebel	1 Knoblauchzehe	1 EL Butter
100 ml Sahne	200 ml Milch	500 ml Fischfond
Salz	Pfeffer	

### Für die Garnitur:

30 g geröstete Kürbiskerne

## Für die Kruste:

Den Backofen auf 200 Grad Grill vorheizen.

Jeweils einen Zweig der Kräuter beiseitelegen. Zitronenschale abreiben.

Restliche Kräuter abbrausen, trockenwedeln von Stielen trennen und zusammen mit Panko in einem Multizerkleinerer klein mixen.

Knochenmark in einer Pfanne farblos auslassen und nochmals im Kühlschrank kaltstellen. Schalotte abziehen, fein würfeln und in einer Pfanne mit Öl andünsten. Unter die Panko-Kräutermischung rühren. Mit Salz, Pfeffer, Senf und Zitronenabrieb abschmecken. Erkaltes Knochenmark mit einem Handmixer schaumig aufschlagen. Ebenfalls mit Salz und Pfeffer abschmecken und zu der Panko-Masse geben.

Backpapier auf der Arbeitsfläche auslegen. Kruste darauf streichen, mit einem zweiten Backpapier bedecken und mithilfe eines Nudelholzes dünn austreichen. In das Gefrierfach legen.

## Für den Fisch:

Butter in einem Topf bei mittlerer Hitze schmelzen lassen, danach die Butter durch ein feines Sieb oder Passiertuch geben. Die warme, geklärte Butter mit den zur Seite gelegten Kräuterzweigen vermengen. Steinbutt mit Salz und Pfeffer würzen und in Butter bei ca. 50 Grad konfieren. Anschließend herausnehmen und Fisch jeweils mit Kruste bedecken. Im Ofen gratinieren, bis die Kruste eine leichte Farbe annimmt.

## Für die Yuzu-Hollandaise:

Butter schmelzen. Ei trennen und Eigelb mit Senf, Yuzu-Saft, Salz und Pfeffer in ein Wasserbad geben und mit dem Schneebesen aufschlagen.

Unter ständigem Schlagen die Butter in einem dünnen Strahl einfließen lassen. Mit Cayennepfeffer abschmecken. Eiweiß schaumig schlagen und vorsichtig unterheben.

## Für die Spinat-Polenta:

Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein hacken. Spinat und Rucola waschen, trockenschleudern und kleinschneiden. Butter in einem beschichteten Topf erhitzen, Zwiebel andünsten, dann Knoblauch hinzufügen und kurz mit anrösten. Mit Fischfond, Milch und Sahne aufgießen, Polen-

ta einrühren und unter ständigem Rühren aufkochen lassen. Hitze reduzieren und bei schwacher Hitze zugedeckt ca. 15 Minuten ziehen lassen. Blattspinat und Rucola unterrühren und weitere 5 Minuten garen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**Für die Garnitur:**

Kürbiskerne im Mörser grob zerstoßen und über den Teller oder Kruste streuen.

Julian Reiss am 09. Dezember 2024