

Steinbutt mit Meerrettich-Kruste, Dreierlei Rote Bete

Für zwei Personen

Für den Steinbutt:

2 Steinbuttfilets à 140 g	1 EL Meerrettich	3 EL Semmelbrösel
2 EL weiche Butter	3 EL Rapsöl	Salz
Pfeffer		

Für den Rote-Bete-Salat:

250 g vorg. Rote-Bete	150 g rote Weintrauben	1 EL Pinienkerne
1 EL Kürbiskerne	1 Zweig Thymian	2 EL Weißweinessig
1 TL Honig	1 EL Rapsöl	$\frac{1}{2}$ Kasten Kresse
Salz	Pfeffer	

Für die Rote-Bete-Creme:

200 g vorg. Rote-Bete	1 Stange Meerrettich à 3 cm	100 g Crème-fraîche
1 Orange	Salz	Pfeffer

Für Rote-Bete-Chips:

1 Rote-Bete	Salz	Pfeffer
-------------	------	---------

Für den Steinbutt:

Den Ofen auf 230 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Meerrettich, Semmelbrösel und Butter vermengen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Fischfilets abtupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Eine Pfanne erhitzen und den Fisch auf der Haut anbraten, bis diese knusprig ist. Den Fisch herausnehmen, in eine Form geben und mit der Meerrettichkruste bestreichen.

Etwa 10 Minuten in den Ofen geben.

Für den Rote-Bete-Salat:

Pinien- und Kürbiskerne in einer Pfanne ohne Fett anrösten. Trauben waschen und halbieren. Rote Bete abtropfen lassen und in kleine Spalten schneiden. Thymian waschen und fein hacken. Essig mit Honig und Öl verquirlen, mit Salz und Pfeffer würzen und den Thymian unterheben. Rote Bete und Trauben mit der Vinaigrette mischen und mit den gerösteten Körnern und der Kresse bestreuen.

Für die Rote-Bete-Creme:

Die Rote Bete fein würfeln, in eine Schüssel geben und den Meerrettich hinein reiben. Die Orange reiben, mit Salz und Pfeffer würzen und mit Crème fraîche cremig pürieren.

Für Rote-Bete-Chips:

Die Rote Bete mit einem V-Hobel in dünne Scheiben schneiden und in der Fritteuse knusprig ausbacken. Die Chips auf Küchenpapier entfetten und mit Salz und Pfeffer würzen.

Den Steinbutt mit Meerrettichkruste mit dem Dreierlei von der Roten Bete auf Tellern anrichten und servieren.

Benjamin Kraft am 27. Februar 2018