

Steinbutt, Paprika-Gemüse, Pizza-Stangen

Für zwei Personen

Für den Steinbutt:

3 Steinbuttfilet	80 g feine Weißbrotbrösel	30 g Butter
2 EL Olivenöl	$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie	Salz, Pfeffer

Für das Paprika-Gemüse:

2 rote Paprikaschoten	2 gelbe Paprikaschoten	2 Knoblauchzehen
100 g Butter	2 EL Olivenöl	Chili, Salz, Pfeffer

Für den Champagner-Schaum:

1 Schalotte	$\frac{1}{2}$ Zitrone (Saft)	200 ml Champagner
200 ml Sahne	100 g Butter	1 kleines Döschen Safran

Für die Pizzastangen:

2 Platten Pizzateig	1 Ei	1 EL Pizza-Gewürzmischung
---------------------	------	---------------------------

Für die Garnitur:

1 Zitrone	$\frac{1}{4}$ Bund Dill	50 g Butter
-----------	-------------------------	-------------

Für den Steinbutt:

Das Steinbuttfilet waschen, putzen und kalt stellen. Das Filet zu ca. 80 g großen Streifen schneiden und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Petersilie abbrausen und trockenwedeln und mit den Weißbrotbrösel in einen Mixer geben, durchmischen und auf einen Teller geben. Den Fisch darin wenden und die Panade leicht andrücken. In einer Pfanne Olivenöl und Butter erhitzen und Fisch von jeder Seite 2 bis 3 Minuten braten.

Für das Paprika-Gemüse:

Paprikaschoten waschen, teilen und schälen. Das Fruchtfleisch in Streifen schneiden. Knoblauch abziehen und feinhacken. In einem Topf Öl erhitzen und die Knoblauchzehe darin hell anschwitzen. Die Paprikastreifen dazu geben, leicht anbraten und mit Pfeffer und Salz würzen.

Für den Champagner-Schaum:

Schalotte abziehen, fein würfeln und in Butter hell anschwitzen. Zitrone halbieren, auspressen und den Saft auffangen. Mit ein paar Tropfen Zitronensaft und dem Champagner ablöschen und köcheln lassen. Sahne hinzufügen und etwas ziehen lassen. Anschließend durch ein Sieb passieren und den Safran dazugeben. Bei geringer Hitze weiter ziehen lassen. Vor dem Servieren mit einem Pürierstab aufschäumen.

Für die Pizzastangen:

Den Ofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Pizzateig ausrollen und mit dem Pizzagewürz würzen. In gleichmäßige Streifen schneiden und längs einrollen.

Ei verquirlen und Teig damit bepinseln und im vorgeheizten Ofen ca. 15 Minuten backen.

Für die Garnitur:

Die Dillspitzen abbrausen und trockenwedeln. Zitrone in Spalten schneiden. Butter in einem kleinen Topf aufschäumen.

Je 3 Stück Fisch auf dem Gemüse anrichten, leicht mit flüssiger Butter beträufeln und alles mit den Dillspitzen und Zitronenspalten garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Martin Forster am 10. Juli 2018