

Steinbutt mit Bohnen-Püree, Chicorée, Oliven, Brot-Chip

Für zwei Personen

Für den Fisch:

200 g Steinbuttfilet	100 ml Milch	3 Lorbeerblätter
1 Zitrone	Meersalz	

Für das Bohnenpüree:

150 g vorgek. weiße Bohnen	50 g Butter	30 g Crème-fraîche
1 Zitrone	Olivenöl	Salz

Für die Oliven:

50 g salzige, getrock. Oliven	10 g brauner Zucker
-------------------------------	---------------------

Für den Chicorée:

2 kl. Stauden Chicorée	50 g Butter	1 Orange
50 ml Wermut	1 Prise Zucker	Salz, Pfeffer

Für den Brot-Chip:

2 Sch. dünnes Bauernbrot	Olivenöl
--------------------------	----------

Für den Fisch:

Das Fischfilet portionieren und mit etwas Salz und Zitronensaft würzen.

Die Milch mit den Lorbeerblättern und etwas Salz kurz aufkochen und anschließend etwas abkühlen lassen.

Die Filets etwa 6 Minuten in der warmen Milch pochieren, abtropfen lassen und direkt anrichten.

Für das Bohnenpüree:

Die Butter in einem Topf erhitzen bis sie braun wird und nussig riecht. Über ein Sieb abseihen.

Die Bohnen abtropfen und in einem Topf erwärmen. Nussbutter und Crème fraîche dazugeben und pürieren, ggf. durch ein Sieb passieren.

Die Zitrone auspressen und nach Belieben Saft dazugeben. Mit Salz und etwas Olivenöl abschmecken.

Für die Oliven:

Die Oliven entsteinen und halbieren. Den braunen Zucker in einer kleinen Pfanne karamellisieren und die Oliven kurz darin schwenken.

Für den Chicorée:

Den Chicorée halbieren und den Strunk entfernen. Etwas Butter mit etwas Zucker in einer Pfanne erhitzen und den Chicoree darin kurz anbraten. Die Orange halbieren und auspressen. Chicorée mit Wermut und Orangensaft ablöschen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Oliven dazugeben und kurz ziehen lassen.

Oliven und Chicorée herausnehmen und den Orangensud mit restlicher Butter aufmontieren.

Für den Brot-Chip:

Die Brotscheiben schön zuschneiden und in Olivenöl in einer Pfanne knusprig rösten.

Das Fischfilet auf dem Bohnenpüree anrichten, den Chicorée daneben auffächern und mit Oliven garnieren. Den Orangensud darübergeben.

Marie Pulvermacher am 30. April 2019