

# Gebratener Stör mit Lauch-Haselnuss-Gemüse, Gewürz-Sud

## Für zwei Personen

400 g Störfilet	2 mehligk. Kartoffeln	1 Stange Lauch
3 Schalotten	2 Zitronen	$\frac{1}{4}$ Bund Thymian
100 g geschälte Haselnüsse	1 Prise Cayennepfeffer	2 TL Lebkuchengewürz
2 EL Crème-fraîche	1 TL Butterschmalz	1 EL Butter
300 ml Weißwein	400 ml Gemüfefond	2 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer		

Den Backofen auf 160 Grad Umluft vorheizen. Die Haselnüsse in der Auflaufform im Backofen bei 160 Grad braun rösten. Die Haselnüsse bei Zimmertemperatur abkühlen lassen und grob hacken. Den Lauch halbieren, waschen, in Streifen schneiden und in einer Pfanne mit einem Esslöffel Olivenöl langsam braten. Die Haselnüsse anschließend zum Lauch geben und mit Salz und einer Prise Cayennepfeffer abschmecken. Die Schalotten abziehen, in Streifen schneiden und in einem kleinen Topf mit einem Teelöffel Olivenöl anschwitzen. Anschließend die Schalotten mit dem Weißwein ablöschen und kurz einkochen lassen. Nun den Gemüfefond dazugeben. Die Kartoffeln waschen, schälen, klein schneiden und in der Weißwein-Gemüfefond-Mischung garen. Den Stör waschen, trocken tupfen, mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne mit dem Butterschmalz von beiden Seiten anbraten. Den Thymian waschen und zusammen mit der Butter in die Pfanne geben. Nun die Hitze reduzieren und den Stör langsam gar ziehen lassen. Die Zitronen waschen, halbieren, den Saft auspressen und die Schale abreiben. Nun die Kartoffeln mit dem Pürierstab sämig mixen und die Crème-fraîche sowie Zitronensaft, Zitronenabrieb, Salz, Pfeffer und Lebkuchengewürz dazugeben. Den Sud nun mit dem Pürierstab schaumig aufmixen. Das Lauch-Haselnussgemüse in den tiefen Tellern anrichten, mit einem Löffel des Schaums bedecken und den Stör samt ein paar Tropfen Thymianbutter daneben setzen und servieren.

Alexander Herrmann am 06. Dezember 2013