

## Steinbutt in Champagner-Soße mit Mojo verde

**Für zwei Personen**

<b>Für den Fisch:</b>	1 Steinbuttfilet à 400 g	200 g kleine Miesmuscheln
50 g rote Meeresalgen	50 g Meerfenchel	2 Avocados
2 Limetten	100 ml Weißwein	2 EL Limonenöl
150 ml Olivenöl	Piment-d'Espelette	Salz, Pfeffer
<b>Für die Sauce:</b>	1 Glas Forellenkaviar	100 g Fenchel
6 weiße Champignons	20 g Schalotten	1 Zitrone
20 g Butter	200 ml Sahne	3 EL Crème Fraîche
220 g gekühlte Butterwürfel	100 ml franz. Wermut	120 ml Fischfond
1 Flasche Champagner	$\frac{1}{2}$ Bund Estragon	Lecithin, Piment-d'Espelette
Meersalzflocken		
<b>Für die Mojo Verde:</b>	2 Avocados	1 Knoblauchzehe
1 Zitrone	2 grüne Jalapenos	$\frac{1}{2}$ Bund Koriander
Chardonnayessig	Ascorbinsäure	Xanthan
<b>Für die Garnitur:</b>	Fenchelgrün	Bronzefenchel

**Für den Fisch:** Einen Topf mit Wasser aufsetzen.

Steinbuttfilet waschen, trockentupfen, in zwei Tranchen teilen, mit Salz und Pfeffer würzen und in Olivenöl saftig braten. Limetten halbieren, auspressen und Saft auffangen. Steinbutt mit etwas Limettensaft beträufeln und mit Piment d'Espelette bestreuen.

Avocados schälen und in dicke Scheiben schneiden. Mit etwas Limonenöl bepinseln und in einer heißen Grillpfanne grillen.

Muscheln unter fließendem Wasser gründlich abbürsten und geöffnete Muscheln aussortieren. Muscheln ins kochende Wasser geben und ca. 3 Minuten kräftig sprudelnd kochen lassen. Die Muscheln mit dem Schaumlöffel herausheben und noch geschlossene Exemplare aussortieren. Anschließend die Muscheln aus den Schalen lösen, entbarten und säubern. Muscheln in Weißwein garen. Meeresalgen und Meerfenchel fein zupfen und über den Muscheln verteilen.

**Für die Sauce:** Schalotte abziehen und würfeln. Fenchel putzen, Strunk entfernen und würfeln. Champignons putzen und in Scheiben schneiden. Estragon abbrausen und trockenwedeln. Zitrone halbieren, auspressen und Saft auffangen. Fenchel- und Schalottenwürfel zusammen mit den Champignonscheiben in Butter anschwitzen. Mit Wermut und Fischfond ablöschen und zwei Estragonzweige zufügen. Champagner zugeben und die Sauce etwas reduzieren lassen. Sahne und Crème Fraîche zugeben und die Sauce fein pürieren. Mit Zitronensaft, Piment d'Espelette und Meersalz abschmecken und durch ein Sieb passieren. Die gekühlten Butterwürfel einmontieren und die Sauce mit etwas Lecithin aufmischen.

Forellenkaviar in die Sauce geben und erhitzen.

**Für die Mojo Verde:** Knoblauch abziehen. Koriander abbrausen und trockenwedeln. Zitrone halbieren, auspressen und Saft auffangen. Avocados zusammen mit den Jalapenos, Koriander und der halben Knoblauchzehe in der Küchenmaschine pürieren. Etwas Xanthan und Ascorbinsäure zugeben, sowie mit Chardonnay-Essig und Zitronensaft.

**Für die Garnitur:** Die Mojo verde zusammen mit den Miesmuscheln, den Algen und dem Meerfenchel auf den gegrillten Avocados anrichten und je zwei Avocado- Scheiben auf dem Teller anrichten. Die Steinbutt-Tranchen anrichten und die Sauce dazu geben. Mit etwas Fenchelgrün und Bronzefenchel dekorieren und servieren.

Christoph Rüffer am 27. März 2020