

Crépinette von Steinbutt, Garnele, Schaum, Lauch

Für zwei Personen

Für die Crépinette:

2 Steinbuttfilets à 100 g, ohne Haut	6 Garnelen mit Schale	200 g Schweinenetz
1 Knoblauchzehe	20 g Butter	1 Zweig Thymian
1 Muskatnuss	Salz	Pfeffer

Für den Schaum:

100 g Schältomaten	50 g kalte Butter	6 cl Cognac
250 ml Krustentierfond	2 Zweige Basilikum	2 EL Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für den Lauch:

1 Stange Lauch	20 g eingek. Wintertrüffel	10 g Butter
2 cl weißer Portwein	Salz	Pfeffer

Für die Kartoffeln:

8 kl. vorw. festk. Kartoffeln	100 ml Geflügelfond	20 g Butter
-------------------------------	---------------------	-------------

Für die Crépinette:

Den Ofen auf 220 Grad vorheizen.

Garnelen schälen (Schale beiseitelegen), vom Darm befreien, waschen, trockentupfen und in kleinste Würfel hacken. Muskatnuss reiben.

Knoblauch abziehen und klein schneiden. Garnelen mit Salz, Pfeffer, Muskat und wenig Knoblauch würzen und zu einer Art Tatar verarbeiten.

Steinbuttfilets waschen, trockentupfen und leicht würzen. Thymian abbrausen und trockenwedeln. Garnelen-Tatar beidseitig dünn auf das Steinbuttfilet streichen und in Schweinenetz einwickeln. Auf der Verschlussseite in Butter anbraten, wenden und mit einem Thymianzweig fertig braten.

Für den Schaum:

Basilikum abbrausen und trockenwedeln. Garnelenschalen (von oben) in Olivenöl heiß anrösten. Mit Cognac flambieren und mit Krustentierfond ablöschen. Zusammen mit Schältomaten und Basilikum einköcheln lassen, mixen und passieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit kalter Butter aufschäumen.

Für den Lauch:

Lauch putzen, vom Strunk befreien, in exakte Blättchen schneiden und blanchieren. In Eiswasser abschrecken und auf einem feinen Sieb gut abtropfen lassen.

Trüffel hacken. Butter bräunen und den gehackten Trüffel darin anschwitzen. Mit Portwein ablöschen. Lauch dazugeben, kurz mitschwitzen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Kartoffeln:

Kartoffeln länglich in Pflaumengröße tournieren und in ausgebutterte, feuerfeste Förmchen einsetzen. Mit etwas Geflügelfond untergießen und im Ofen unbedeckt garen. Währenddessen mehrfach mit verbliebenem Geflügelfond überpinseln und goldbraun werden lassen. Vor dem Anrichten mit Butter bestreichen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Mario Kotaska am 20. November 2020