

Steinbutt mit Paprika-Ragout und mariniertem Topinambur

Für zwei Personen

Für das Ragout:

1 rote Paprika	1 kleine Zucchini	1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe	1 rote Chilischote	1 EL Tomatenmark
2 Zweige Basilikum	1 Orange	40 ml Gemüsefond
Olivenöl		

Für den Topinambur:

1 Knolle Topinambur	Olivenöl	Salz, Pfeffer
---------------------	----------	---------------

Für den Fisch:

1 Steinbuttfilet, ohne Haut	6 Zweige Thymian	Butter, Salz
-----------------------------	------------------	--------------

Für das Ragout:

Die Zwiebel und Knoblauchzehe abziehen und in kleine Würfel schneiden. Chilischote ebenfalls und beides in Olivenöl anbraten.

Zucchini und Paprika kleinwürfeln, dazugeben und etwas Tomatenmark und Gemüsefond dazugeben. Orange schälen und filetieren. Restlichen Orangensaft aus der Orange ins Ragout geben. Basilikum abbrausen, trockenwedeln, feinhacken und ins Ragout geben.

Für den Topinambur:

Topinambur mit Schale in kleine gleichmäßige Würfel schneiden. Mit Salz, Pfeffer und Olivenöl marinieren. Etwas überschüssiges Öl aus dem Ragout zum Topinambur geben.

Für den Fisch:

Steinbuttfilet von beiden Seiten salzen und in reichlich geschäumter Butter glasieren. Thymianzweige dazugeben.

Das Ragout in einem Servierring auf Teller geben, dann ein Stück Fisch daraufsetzen, darauf die Orangenfilets, Topinambur obendrauf geben und servieren.

Alexander Kumptner am 11. November 2022