

Steinbutt mit Sauce béarnaise, Spargel-Edamame-Ragout

Für zwei Personen

Für den Fisch:

200 g Steinbuttfilet	Butter	1-2 Zweige Estragon
Salz	Pfeffer	

Für die Sauce:

3-4 Schalotten	2 Eier	250 g Butter
100 ml Estragonessig	100 ml Weißwein	$\frac{1}{2}$ Bund Estragon
$\frac{1}{2}$ EL schwarze Pfefferkörner	Zucker	Salz, Pfeffer

Für das Ragout:

4 Stangen weißer Spargel	100 g vorgegarte Edamame	$\frac{1}{2}$ Zitrone
1 TL Zucker	2 TL Salz	Salz, Pfeffer, Eiswasser

Für die Macadamia:

4 Macadamianüsse

Für den Fisch:

Den Backofen auf 160 Grad Umluft vorheizen.

Fisch portionieren und langsam in Butter braten. Estragon hinzufügen und die Butter damit parfümieren. Fisch mit heißer Butter nappieren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Sauce:

Eier trennen und die Eigelbe auffangen. Eiweiß anderweitig verarbeiten.

Butter in einen Topf geben, schmelzen, leicht abkühlen lassen und die abgesetzte Molke mit einem Löffel abschöpfen.

Schalotten abziehen und klein schneiden. Zusammen mit Essig, Weißwein, Estragon, Zucker und Pfefferkörnern in einen Topf geben und reduzieren lassen. Anschließend die Reduktion passieren und etwa 50 ml zum Eigelb geben. Mit einem Schneebesen über einem Wasserbad schaumig schlagen, dann langsam die flüssige Butter einfließen lassen, bis eine cremige Sauce entsteht. Estragon hacken und unter die Sauce heben. Mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Ragout:

Spargel schälen und in Salz-Zucker-Wasser mit einer halben Zitrone bissfest kochen. Aus dem Wasser nehmen, abtropfen lassen und in mundgerechte Stücke schneiden. Edamame kurz in Salzwasser blanchieren und in Eiswasser abschrecken.

Edamame und Spargel vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit Sauce béarnaise vermengen und als Ragout servieren.

Für die Macadamia:

Macadamianüsse im Ofen rösten. Vor dem Servieren über den Fisch reiben.

Alexander Kumptner am 27. April 2023