

Steinbutt-Filet mit Süßkartoffel-Zimt-Püree, Ananas

Für zwei Personen

Für den Steinbutt:

| | | |
|----------------------------|----------------------|--------------------|
| 2 Steinbuttfilets, à 200 g | $\frac{1}{4}$ Ananas | 1 rote Chilischote |
| 4 Blätter Basilikum | 1 EL Butter | Olivenöl |
| Salz | Pfeffer | |

Für das Püree:

| | | |
|----------------|-------------|-----------------------------|
| 1 Süßkartoffel | 3 EL Butter | 10 ml weißer Balsamicoessig |
| 1 Prise Zimt | Salz | Pfeffer |

Für den Schaum:

| | | |
|------------------------------|-------------|-------------|
| 6 große Tomaten | 10 ml Sahne | 1 EL Butter |
| $\frac{1}{2}$ Bund Basilikum | Salz | Pfeffer |

Für den Steinbutt:

Den Steinbutt salzen und pfeffern und in einer Pfanne in Olivenöl anbraten. Butter dazugeben und den Fisch wenden. Chili klein schneiden und zusammen mit Basilikum zum Fisch geben. Ananas schälen, zwei Scheiben abschneiden und in kleine Würfel schneiden. Die kleinen Würfel ganz am Ende kurz in der Pfanne im Sud schwenken.

Für das Püree:

Süßkartoffel schälen, klein schneiden und in gesalzenem Wasser gar kochen. Abgießen und mit Butter, Zimt und weißem Balsamico zu einem Püree mixen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für den Schaum:

Tomaten vierteln, leicht salzen, zuckern und etwas ziehen lassen. In einen Topf geben, mit Basilikum und etwas Pfeffer pürieren. Masse durch ein Sieb oder ein Passiertuch geben und auf diese Weise das weiße Tomatenwasser in einen Topf abtropfen lassen. Sahne und Butter dazugeben, pürieren und Schaum abschöpfen. Idealerweise könnte man diesen Vorgang über Nacht einfach durchlaufen lassen.

Püree auf Tellern anrichten. Fisch anlegen und Ananas mit dem Sud darübergeben. Tomatenschaum darübergeben und servieren.

Alexander Kumptner am 28. März 2024