

# Steinbutt mit Erbsen, Tomaten, Venusmuschel-Vinaigrette

## Für vier Personen

### Steinbutt:

1 Steinbutt, ca. 2 kg	4 Zweige Thymian	4 Zweige Estragon
4 Zweige Basilikum	Olivenöl	Meersalz, Piment-d'Espelette

### Erbsenpüree:

12 Tomatenfilets, abgezogen	4 Blätter Minze	2 Schalotten
1 Zehe Knoblauch	1 Zweig Thymian	3 EL Olivenöl
800 g Erbsen, gepalt, frisch	1 EL Zucker	2 EL Wermut
4 EL Weißwein	0,5 l Fischfond	2 EL Sahne, geschlagen
1 EL Olivenöl	16 Tomatenfilets, abgezogen	Pfeffer, schwarz
Minzeblätter	Meersalz	

### Minzöl:

1 Bund Minze, frisch	100 ml Pflanzenöl, neutral
----------------------	----------------------------

### Muschelsud:

1 kg Venusmuscheln, frisch	3 Zehen Knoblauch	1 Schote Chili, rot
4 Zweige Thymian	3 EL Olivenöl	10 Safranfäden
100 ml Weißwein	50 ml Pernod	50 ml Wermut
Piment-d'Espelette	Salz	

Den Backofen auf 80 Grad vorheizen.

Steinbutt:

Den Steinbutt waschen und trocken tupfen. Mit Thymian, Estragon und Basilikum füllen und mit etwas Olivenöl beträufeln. Auf ein Backblech legen und im vorgeheizten Backofen circa 30 bis 45 Minuten garen. Die Haut entfernen und den Steinbutt filetieren. Die Filets mit Meersalz und Piment d'espelette würzen und im Ofen mit der Restwärme warm halten.

Erbsenpüree:

Die Tomatenfilets fein würfeln. Die Minze in feine Streifen schneiden. Die Schalotten und die Knoblauchzehe putzen und fein würfeln. Die Schalotten und Knoblauchwürfel mit dem Thymianzweig in drei Esslöffel Olivenöl glasig anschwitzen. Vier Esslöffel Erbsen abnehmen und separat in Salzwasser blanchieren, danach in Eiswasser abschrecken. Die restlichen Erbsen zur Schalottenmischung geben. Mit Meersalz und Zucker würzen. Mit Wermut und Weißwein ablöschen, einkochen lassen. Den Fischfond angießen, aufkochen lassen und die Erbsen weich garen. Den Thymianzweig herausnehmen, die Erbsen fein pürieren und durch ein Sieb streichen. Mit Meersalz und Pfeffer abschmecken. Warm halten.

Minzöl:

Die Minzeblätter von den Stielen zupfen und in kochendem Salzwasser blanchieren. In Eiswasser abschrecken, ausdrücken und mit dem Öl fein pürieren. Das Öl durch ein feines Sieb abtropfen lassen.

Muschelsud:

Die Venusmuscheln unter fließendem Wasser reinigen, die Chilischote dazugeben und die Muscheln gegeneinander reiben, bis wirklich der letzte Sand heraus gespült ist. Das Olivenöl in einem Topf erhitzen, die abgetropften Venusmuscheln, Schalotten, Knoblauch und Thymianzweige dazugeben. Umrühren und mit dem Weißwein, Wermut und Pernod ablöschen, aufkochen lassen und die Muscheln bei geschlossenem Deckel am Herdrand ziehen lassen, bis alle geöffnet sind.

Zum Anrichten:

Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, die Tomatenwürfel dazugeben und köcheln lassen, bis

kaum noch Flüssigkeit vorhanden ist. Mit einer Prise Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken. Das Erbsenpüree mit der Sahne und den blanchierten Erbsen abschmecken und auf vier vorgewärmte Teller anrichten. Das Steinbuttfilet daran setzen und den Muschelsud erhitzen und angießen. Mit Minzöl und frischer Minze ausgarnieren.

Cornelia Poletto am 27. April 2012