

Schneeweißchen und Rosenrot vom Steinbutt

Für vier Personen

Für die Rotweinbutter:

150 g Butter 2 Schalotten, gewürfelt 250 ml Rotwein

125 ml roter Portwein Salz

Für das Gemüse:

2 EL Butter 1 Schalotte 1 Knoblauchzehe

100 ml Fischfond 600 g geputzte Schwarzwurzeln 300 g Lauch

600 g Steinbuttfilet 1 Handvoll Kerbel Meersalz, Pfeffer

Für die Rotweinbutter beide Weine mit den gewürfelten Schalotten auf die Hälfte einkochen lassen und passieren. Mit der handwarmen Butter vorsichtig aufmontieren und mit Salz abschmecken. Die Butter in den Topf geben und aufschäumen lassen. Die Schalotten und Knoblauchwürfel zugeben und kurz mit anschwitzen. Die Schwarzwurzeln, den Fischfond und etwas Meersalz zugeben und den Topf mit dem Deckel schließen. Nach circa zehn Minuten den Lauch zugeben und nochmals circa fünf Minuten köcheln lassen. Das Gemüse vermischen und 4 Tranchen des Steinbutt² darauf legen. Den Deckel auf den Topf setzen und im vorgeheizten Backofen bei circa 70 Grad, zehn Minuten garen. Nach Ablauf der Zeit den Steinbutt vom Gemüse nehmen und beiseite stellen. Das Gemüse mit dem Kerbel, Salz und Pfeffer abschmecken. Das Gemüse auf Tellern anrichten. Den Steinbutt auf das Gemüse setzen und mit der Rotweinbutter servieren.

Cornelia Poletto am 13. Februar 2015