

Festlich tafeln: Steinbutt mit Queller auf Estragon-Wermut-Schaum

VORBEREITEN

35
Min.

ZUBEREITEN

40
Min.

NIVEAU



Zutaten für 4 Portionen

4 Steinbuttfilets mit Haut
200 g Queller
1 Birne
1 Esslöffel Pflanzenöl
100 g Mehl
1 Teelöffel Zucker
Salz, Pfeffer

Für den Estragon-Schaum

3 Zweig(e) Estragon
250 g Butter
1 Schalotte
200 ml Gemüsefond
200 ml Sahne
1 Esslöffel Wermut
Salz, Pfeffer

Oh là là! Hier treffen wirklich nur feinste Zutaten aufeinander – perfekt gepaart, um an Weihnachten als festliche Vorspeise ihren Auftritt hinzulegen. Steinbuttfilets sind zart und sehr fein im Geschmack. Der leichte Schaum aus Estragon, Sahne, Gemüsefond und einem Schuss Wermut schmiegt sich grade so um den edlen Fisch herum, um ihn bestens zu unterstützen, ohne

ihn zu überdecken. Wer noch nie Queller gegessen oder geschweige denn davon gehört hat, sollte das schleunigst nachholen. Es ist eine Alge, die besonders saftig und salzig ist – passt also ideal zu unserem Steinbutt. Dann kann ja getaftelt werden!

- 1 -

Birne waschen, vierteln, entkernen und in 0,5 cm kleine Stücke schneiden. Queller waschen und abtropfen lassen. Estragon waschen und fein hacken.

- 2 -

Für den Estragon-Schaum Schalotte schälen und fein hacken. In einer Stielkasserolle 50 g Butter schmelzen und Schalotte darin glasig dünsten. Gehackten Estragon dazugeben und mit Gemüsefond und Wermut ablöschen. Aufkochen lassen, Hitzezufuhr reduzieren, Sahne dazugeben und ca. 10 Minuten einkochen. Sauce durch ein Sieb passieren und mit Salz und Pfeffer würzen.

- 3 -

10 g Butter in einer Pfanne erhitzen, Birnen dazugeben und 2-3 Minuten braten. Queller hinzufügen und 1-2 Minuten anbraten. Zucker dazugeben und mit Salz und Pfeffer würzen.

- 4 -

Steinbuttfilets in Mehl wälzen. Öl in einer Pfanne auf mittlerer Stufe erhitzen. Fischfilets salzen, mit der Hautseite nach unten in die Pfanne geben und ca. 3 Minuten anbraten. Filets wenden und Pfanne von der Herdplatte nehmen. Fisch mit der Restwärme 3-4 Minuten garen lassen.

- 5 -

Festlich tafeln: Steinbutt mit Queller auf Estragon-Wermut-Schaum

Kurz vor dem Servieren 200 g kalte Butter in kleinen Stücken in die Sauce geben und mit einem Pürierstab die Sauce zu einem Schaum aufmixen. Dazu den Pürierstab immer vom Topfboden an die Oberfläche der Sauce ziehen. Fisch, Queller und Schaum auf Tellern anrichten.