

JUNI 2016: MARCO AKUZUN

WILD GEANGELTER STEINBUTT

Meeresfrüchte / Blumenkohl / Bronzefenchel / Brokkoli / Safran

Empfohlene Zutaten für 4 Portionen:

Blumenkohlfond

1 Blumenkohl grob klein schneiden

3 Schalotten schälen und klein schneiden

10 Bronzefenchelstiele von Keltenhof

1 angedrückte Knoblauchzehe

1 Scheibe Speck

½ TL Anissamen

¼ l Fischfond (FF)

½ l Gemüsefond (GF)

Salz, Pfeffer, Koriandersamen, Noilly Prat, Pernod, Weißwein

Alles farblos anschwitzen. Gewürze dazugeben. Mit Alkoholika ablöschen. Leicht reduzieren lassen. Mit GF und FF auffüllen. Bei schwacher Hitze köcheln lassen. Abgedeckt über Nacht in den Kühlschrank stellen. Am nächsten Tag aufkochen und abpassieren. Mit Eiweiß klären und etwas Pfeilwurzelmehl abbinden. Abschmecken.

Bronzefenchelöl

1 Päckchen Bronzefenchel (von Keltenhof)

Bronzefenchel frittieren und mit etwas Traubenkernöl bei 37°C für 2 min mixen.

Blumenkohlcreme

1 Blumenkohl grob klein schneiden

1 Scheibe Speck

3 Schalotten

1 Knoblauchzehe angedrückt

150 ml Fischfond (FF)

250 ml Gemüsefond (GF)

Prise Vit.C, Zitronenabrieb, Salz, Pfeffer, Weißwein, Pernod, Noilly Prat

Alles farblos anschwitzen. Mit Alkoholika ablöschen. Mit FF und GF auffüllen. Leicht köcheln lassen. Knoblauch herausnehmen. Weiterkochen lassen bis Flüssigkeit fast verkocht ist. Im Thermomix bei 90°C solange mixen bis homogene glatte Masse entsteht. Prise Xanthan und ca. 1 ½ TL Sepiatinte dazugeben.

Steinbutt

1 wild geangelter Steinbutt von Delta 8kg+

Steinbutt filetieren und ca. 140 g schöne Mittelstücke ausschneiden. In Albaöl und etwas Butter in der Pfanne anbraten und arrosieren.

Brokkoli

½ Kopf zu kleinen Röschen abtrennen und bei 130°C anfrühtieren. Auf einem Küchencrêpe leicht salzen und im Ofen bei 50°C solange trocknen lassen bis die Röschen kross sind.

Safranmayonnaise

1 Eigelb, jeweils etwas Traubenkernöl, Senf, Safran, Noilly Prat, Pernod, Weißwein, Knoblauch, Limette, Zitrone, Orange, Salz, Pfeffer

Die Alkoholika etwas reduzieren lassen. Danach den Safran in den heißen Fond geben und abgedeckt ziehen lassen. Etwas Knoblauch, Orangen- und Limettenabrieb, Zitronensaft, Salz, Pfeffer mit dem Eigelb und Senf mit dem Schneebesen anschlagen. Die Reduktion nach und nach dazugeben. Unter ständigem Rühren nach und nach das Traubenkernöl hineinlaufen lassen.

TIPP: Den Steinbutt nach dem Braten mit etwas frischem Limetten- bzw. Zitronenabrieb und etwas gutem Meersalz verfeinern.