

Steinbutt, Kartoffel-Kruste, Kohlrabi, Rotwein-Butter

Für zwei Personen

Für den Fisch:

| | | |
|---------------------------|-------------------|------------------|
| 2 Steinbuttfilets à 150 g | 1 große Kartoffel | 1 Zehe Knoblauch |
| 1 Ei | 1 Zweig Thymian | 1 Zweig Rosmarin |
| 2 EL Olivenöl | Salz, Pfeffer | |

Für das Kohlrabigemüse:

| | | |
|---------------|--------------------|----------------------|
| 200g Kohlrabi | 2 Schalotten | 1 Zehe Knoblauch |
| 1 EL Butter | 75 ml Geflügelfond | Salz, weißer Pfeffer |

Für die Rotweinbutter:

| | | |
|-----------------------|-------------------|-----------------|
| 1 rote Zwiebel | 50 g kalte Butter | 125 ml Rotwein |
| 125 ml roter Portwein | 20 ml Marsala | 1 Zweig Thymian |
| 10 g Zucker | | |

Die Steinbuttfilets waschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Kartoffel schälen, waschen und grob raspeln. Das Ei trennen und jeweils eine Seite der Fischfilets mit Eigelb bestreichen, die Kartoffelraspel darauf verteilen und gut andrücken. Das Olivenöl in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Die Fischfilets mit der Kartoffelseite nach unten vorsichtig hineinlegen und bei mittlerer Hitze so lange braten, bis die Kartoffeln goldbraun sind. Den Thymian und den Rosmarin waschen. Dann die Filets vorsichtig wenden und jeweils einen ganzen Zweig Thymian und Rosmarin und die ungeschälte angedrückte Knoblauchzehe in die Pfanne geben. Die Fischfilets etwa drei Minuten braten, anschließend mit Salz und Pfeffer würzen. Für das Gemüse die Schalotte und den Knoblauch abziehen und kleinhacken. Die Butter erhitzen und die Schalottenwürfel und den Knoblauch darin anschwitzen. Den Kohlrabi schälen und in ein Zentimeter große Würfel schneiden, zugeben und mit anschwitzen. Mit Salz und weißem Pfeffer würzen. Den Geflügelfond angießen und solange schmoren lassen, bis der Kohlrabi bissfest ist. Für die Rotweinbutter die Zwiebel abziehen und in Streifen schneiden. Den Zucker in einem Topf hellbraun karamellisieren, die roten Zwiebelstreifen zugeben und kurz mitrösten lassen. Mit dem Rotwein ablöschen und auf die Hälfte einkochen lassen. Den Thymianzweig waschen und kleinhacken. Den Portwein mit dem Thymian und dem Marsala zur Sauce hinzugeben und alles auf etwa 100 Milliliter einreduzieren lassen und durch ein feines Sieb passieren. Zum Schluss das Stück kalte Butter in Würfel schneiden nach und nach unter ständigem Rühren zugeben. Den Fisch mit dem Gemüse und der Sauce anrichten und servieren.

Tom Grischko am 18. Juni 2014