Steinbutt mit getrüffeltem Kohlrabi und Sahne-Soße

Für zwei Personen		
Für den Steinbutt:		
320 g Steinbuttfilet, ohne Haut	Mehl	Rapsöl, Salz
Für den Kohlrabi:		
280 g Kohlrabi	1 schwarzer Trüffel	Butter
Für die Sahnesauce:		
1 Zwiebel	250 ml Sahne	250 ml Fischfond
2-3 EL Speisestärke	Rapsöl, Salz	Pfeffer, Affilakresse

Den Backofen auf 175 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.
Für das Gemüse den Kohlrabi schälen und in Stäbchen schneiden. In Salzwasser kochen und anschließend Kohlrabi in einer Pfanne mit Butter und gehobeltem Trüffel schwenken. Anschließend etwas gehobelten Trüffel darauf geben.
Für die Sauce Zwiebel in Würfel schneiden und in einer Pfanne mit etwas Öl anschwitzen, danach mit Fischfond aufgießen. Sahne zugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zum Schluss mit Speisestärke abbinden.
Den Steinbutt auf der schöneren Seite ganz leicht mehlieren und auf dieser Seite etwa zwei bis drei Minuten, auf der anderen Seite eine Minute in Öl anbraten, sodass er Farbe bekommt. Mit Salz würzen. Anschließend den Fisch noch drei Minuten in den Ofen geben.
Auf einem runden Teller in der Mitte den getrüffelten Kohlrabi anrichten. Sahnesauce und den Fisch daneben geben, mit Affilakresse garnieren und servieren.

Karin Hämmerle am 13. Oktober 2016