

In Rotwein pochierter Glattbutt und Apfel-Sellerie-Püree

Für zwei Personen

Für den Fisch:

300 g Glattbuttfilet	1 Knoblauchzehe	1 Zitrone
500 ml halbtrock. Rotwein	1 Bund Thymian	2 Lorbeerblätter
3 EL Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für die Beurre Rouge:

2 Schalotten	300 g Butter	350 ml halbtrockener Rotwein
50 ml Himbeeressig	2 TL Zucker	Salz, Pfeffer

Für das Püree:

1 Apfel (Boskop)	200 g Knollensellerie	1 Zitrone
50 g Butter	200 ml Sahne	Salz, Pfeffer

Für den Fisch:

Den Fisch waschen, trockentupfen und in Filets schneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen. Knoblauch abziehen und andrücken. Thymian abbrausen und trockenwedeln. Zitrone unter heißem Wasser abspülen und Schale abreiben. Rotwein mit Lorbeerblättern, Thymian, Knoblauch, Zitronenabrieb und Olivenöl aufkochen lassen und die Fischfilets vorsichtig hineingeben. Der Sud sollte leicht simmern bis das Fischfilet nach ca. 10 Minuten eine rot-bräune Färbung aufweist.

Für die Beurre Rouge:

Schalotten abziehen und in Spalten schneiden. In einer Pfanne ca. 50 g Butter anbräunen, Schalotten dazugeben und glasig anschwitzen. Sobald die Schalotten anfangen Farbe zu bekommen, Zucker hinzugeben und langsam in der Butter auflösen. Alles mit Himbeeressig ablöschen, 50 ml Rotwein angießen und einreduzieren lassen. Sauce mit 350 g Butter aufmontieren und schließlich mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Püree:

Sellerie schälen, in kleine Würfel schneiden und in kochendem Salzwasser weich kochen. Anschließend abseihen. Apfel schälen, Kerngehäuse entfernen und fein würfeln. In einer Pfanne Butter zerlassen. Apfel darin dünsten. Sellerie und Apfel durch eine Presse geben. Restliche Butter zerlassen und goldgelb bräunen. Zusammen mit Sahne zu einem feinen Püree montieren. Zitrone unter heißem Wasser abspülen und Schale abreiben. Püree mit Salz, Pfeffer und Zitronenabrieb abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Pritam Hackenberg am 29. Oktober 2019