

Gegrilltes Doraden-Filet mit Olivenöl-Butter

Für 4 Personen

Doradenfilet:

4 Doradenfilets, a 100 g, mit Haut	2 Doradenfilets, a 100 g, ohne Haut	1 Frühlingslauch
20 ml Olivenöl	1 Limone	Pfeffer
Salz	Mehl	

Kartoffel-Pfefferpüree:

600 g Kartoffeln, weich	200 g Crème-fraîche	1 EL Pfeffer, weiß
Butter, braun	Salz	

Olivenölbutter:

300 ml Weißwein	5 Pfefferkörner	80 ml Olivenöl
1 Lorbeerblatt	250 g Butter	Salz

Doradenfilet:

Die Doradenfilets mit Haut mit Salz und Pfeffer abschmecken, mehlieren und braten. Frühlingslauch fein schneiden. Den Saft der Limone auspressen. Die Filets ohne Haut fein schneiden und mit dem geschnittenen Lauch mischen, mit Salz und Pfeffer würzen und mit Olivenöl vermengen. Den Limonensaft erst kurz vor dem Servieren dazugeben.

Kartoffel-Pfefferpüree:

Den Pfeffer im Mörser grob zerstoßen. Die Kartoffeln schälen, in Salzwasser kochen, ausdämpfen, stampfen und mit der Crème-fraîche und etwas brauner Butter verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Olivenölbutter:

Weißwein mit Pfefferkörnern und dem Lorbeerblatt auf 100 Milliliter reduzieren. Anschließend Butter einmixen und mit Salz abschmecken. Das Lorbeerblatt wieder entfernen. Danach das Olivenöl dazugeben. Den Fisch auf dem Kartoffel-Püree servieren. Das Tatar auf den Fisch geben und mit Olivenölbutter beträufeln.

Steffen Henssler am 26. Juni 2009