

Mit Blutwurst gratinierter Steinbutt auf Belugalinsen mit Mango-Chilikonfit und Estragon Senfkörner Sauce

Zutaten:

- 4 Stück Steinbutt a ca. 80g
- 50g in der Sauteuse gebräunte Butter
- 4 Prisen Maldon Sea Salz
- 4 Scheiben Blutwurst um die Oberfläche des Fisches zu bedecken

Zutaten Linsen:

- 50g Butter
- 100g Belugalinsen
- 1 Schalotte fein gewürfelt
- 1 Karotte fein gewürfelt
- 80g Sellerieknolle fein gewürfelt
- 1 El Tomatenmark
- 200ml Rotwein
- 3 El Balsamicoessig
- 400 ml kräftige Geflügelbrühe
- 1 El Honig
- 1 Prise Vanillezucker
- Salz | Pfeffer zum Abschmecken
-

Zutaten Mango Chili Konfit:

- 20ml Rapsöl
- 1 El Zucker
- 1 Mango in perfekte Würfel geschnitten
- 1 Schalotte in feine Würfel geschnitten
- 1 Chilischote Birdseye in feine Streifen geschnitten
- Saft von 1 Zitrone
- Salz | Pfeffer | Zucker

Zutaten Estragon Senfkörner Sauce:

- 80ml Stark reduzierte Geflügelbrühe
- 50ml Sahne
- 30ml Weißweinreduktion (Weißwein auf 1/5 eingekocht)
- 10ml Nollyprat Reduktion (Vermouth auf 1/5 eingekocht)
- 100g Butter
- 50g gekochte und gewaschene Senfsaat
- 1 El fein geschnittener Estragon
- Salz | Pfeffer | Zucker | Knoblauchöl
-

Zubereitung Steinbutt:

- Die Steinbutt Tranchen trocken tupfen mit der gebräunten Butter bepinseln, mit Meersalz bestreuen und dann mit der Blutwurst belegen. Bis zum finalen Anrichten abgedeckt kühl stellen.

•

Zubereitung Linsen:

- Linsen, Schalotten, Karotten und Sellerie in der Butter angehen lassen, das Tomatenmark dazugeben und kurz mit anrösten, dass sich am Topfboden eine dunkle Schicht bildet. Mit Rotwein und dem Balsamico ablöschen dann die Brühe dazu geben, den Herd auf kleine Stufe drehen und die Linsen langsam köcheln. Wenn die richtige Konsistenz erreicht, ist mit den restlichen Zutaten abschmecken. Die linsen sollten noch etwas biss haben.

•

Zubereitung Mango Chili Konfit:

- Den Zucker im Rapsöl leicht karamellisieren, dann die unschönen Mango Abschnitte und die Chili dazugeben. Unter Zugabe des Zitronensafts weich dünsten und mit einem Zauberstab pürieren. Das Püree mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Final die Perfekten Mango Würfel kurz einmal im Sud aufkochen und für die weitere Verwendung beiseitestellen.

•

Zubereitung Estragon Senfkörnersauce:

- Alle Zutaten bis auf Butter, Senfkörner, Estragon und Gewürze in einer Sauteuse 1x aufkochen, dann die Flamme auf klein drehen. Die Butter in 1cm große Würfel schneiden und mit dem Zauberstab, Stück für Stück in die Sauce mixen. Vor dem Anrichten die Senfkörner in einer separaten Sauteuse mit einem kleinen Teil der Sauce erwärmen. Die Hauptmenge der Sauce mit dem Mixstab aufschäumen und dann zusammen mit dem Estragon zu den Senfkörner geben. Die so entstandene schäumende Sauce direkt anrichten und Servieren.

•

Anrichten:

- Die Linsen in die Mitte der 4 Tiefen Teller geben, den für ca. 5 Minuten bei 180°C im Ofen gegarten Steinbutt daraufsetzen, etwas Mango-Chilikonfit auf die Blutwurst geben und final die Schäumende Sauce großzügig um den Fisch verteilen. Als dezente Dekoration eignet sich hervorragend Erbsenkresse oder feine Zwiebelsprossen. Als kleines Dekadentes „I Tüpfelchen“ schmiegt sich etwas Imperial Kaviar kulinarisch voll in das Geschmacksprofil dieses Gerichts.

•