

Gegrilltes Steinbuttfilet

auf warmer Kartoffel-Trüffelmarinade

Zutaten (4 Personen)

- › 1 ganzer Steinbutt
- › ca. 1,5 kg filieren
- › Salz, Pfeffer
- › Olivenöl
- › Zitrone
- › Mehl

Marinade

- › 300 g mehlig Kartoffeln
- › 20 g Trüffelbutter
- › 0,2 l Fischfond
- › Olivenöl
- › Salz, Pfeffer
- › Weißweinessig
- › Petersilie feingehackt

Zubereitung

1/3 der geschälten Kartoffeln in große Würfel (1 cm) schneiden, in Salzwasser blanchieren, in kaltem Wasser abschrecken. Die restlichen Kartoffel kleinschneiden, weichkochen und gut ausdampfen lassen. Nun die ausgedampften Kartoffeln fein zerdrücken, mit Salz, Pfeffer, wenig Weißweinessig, Olivenöl und Fischfond verrühren und abschmecken. Trüffelbutter dazugeben.

In der Zwischenzeit den Steinbutt würzen, mehlieren, grillen und warmstellen. Nun erwärmt man die Kartoffelmarinade, gibt die Kartoffelwürfel und die gehackte Petersilie dazu und richtet es auf vorgewärmten Tellern an. Den gegrillten Steinbutt legt man auf die Marinade und garniert mit Petersilie aus.

Beilage: junges Sommergemüse

Fischfond

- › 1 kg Karkassen
- › (Seezunge, Steinbutt)
- › 60 g Butter
- › 4 Schalotten
- › 2 Lauch nur das Weiße
- › 2 Petersilienstengel
- › 1/2 Sellerie
- › 1/2 l Weißwein
- › 2 l Wasser
- › 1 Lorbeerblatt
- › Thymian
- › 1/2 Teel Pfefferkörner

Karkassen klein hacken, gut wässern, ca. 3 Stunden abtropfen lassen und anschließend in heißer Butter hell anschwitzen. Das kleingeschnittene Gemüse leicht mit anschwitzen und mit Weißwein aufgießen. Das kalte Wasser dazugeben und zum Sieden bringen. Die Gewürze dazugeben und ca. 30-40 Minuten köcheln lassen. Den Fond abschwämmen. Zum Schluss den Fond vorsichtig durch ein Tuch passieren.