

Bretonischer Steinbutt mit Steinpilzen und braisiertem Ochsenmark

Claus-Peter Lumpp
Restaurant Bareiss

Zutaten für 4 Personen

600 g Steinbuttfilet
40 ml Kalbsglace
200g geputzte Steinpilze
je 1El Schalottenbrunoise
je 1Tl Knoblauchbrunoise
2St. Ochsenmarkknochen
der Länge nach halbiert
100g gewürfeltes
Wurzelgemüse (Karotten,
Sellerie und Lauch)
3 Thymianzweige
3 Rosmarinzweige
Geflügelfond
Butter
Schlagsahne
Salz & Pfeffer

Vorbereitung:

Steinbuttfilet in vier gleichmäßige Stücke schneiden und mit Salz & Pfeffer würzen.

Wurzelgemüse mit Schalotten und Knoblauchbrunoise in frischer Butter anbraten, einen Zweig Thymian und Rosmarin dazugeben, mit Geflügelfond ablöschen, 20 ml Kalbsglace dazugeben und mit Salz & Pfeffer abschmecken, das Ochsenmark darauflegen und im Ofen bei 160°C 15 min. braisieren, dabei die Ochsenmarkknochen immer wieder mit dem Fond übergießen.

Fertigstellung:

Steinbuttfilet in brauner Butter von beiden Seiten anbraten, einen Zweig Thymian und Rosmarin dazugeben mit der restlichen Kalbsglace ablöschen und im Ofen glasig braisieren. Steinpilze halbieren, mit Schalotten und Knoblauchbrunoise in Butter mit einen Zweig Thymian und Rosmarin braten, mit Salz & Pfeffermühle abschmecken. Braisiertes Ochsenmark vorsichtig auslösen und auf den Steinbuttfilets verteilen, einen Esslöffel von dem Wurzelgemüse auf der Tellermitte anrichten, Steinbuttfilets darauf legen und Steinpilze daneben anlegen.

Den Bratenfond vom Fisch und Ochsenmark zusammengeben und mit einem Esslöffel Schlagsahne cremig aufmontieren und über die Steinbuttfilets Saucieren.

Wir servieren zu diesem Gericht einen Steinpilzrisotto, mit frisch gehobelten Steinpilzen.