

Steinbutt-Bourride

Zutaten:

Für 4 Personen

200g Knoblauchzehen
4 Eigelb
Salz
weißer Pfeffer
500 ml Olivenöl
1 Steinbutt 2 kg; vom
Fischhändler Filets auslösen und
Gräten mitgeben lassen
2 Stangen Staudensellerie
1/2 Lauchstange
1 Zwiebel
1/2 Bund Petersilie, glatt
1/2 Bund Dill
1 Lorbeerblatt
1 Teelöffel weiße Pfefferkörner
1 1/2 Liter Wasser
2 Schalotten
8 Kartoffeln, festkochend

Hier könnte Ihr Name mit Wohnort stehen. Kochen sie das Rezept nach, fotografieren sie es und schicken das Bild an fischrezepte@dstumpf.de. Das Gleiche gilt für neue Fischrezepte.

Zubereitung:

Für die Aioli die Knoblauchzehen pellen und sehr fein hacken. Knoblauch und Eigelb in eine Schüssel geben, salzen und pfeffern. Mit den Quirlen des Handrührers schaumig aufschlagen. Unter ständigem Rühren das Öl erst tropfenweise, dann in dünnem Strahl dazugießen, bis eine feste Mayonnaise entsteht.

Die Steinbuttfillets kalt abspülen und trockentupfen. Jedes Filet in der Mitte schräg durchschneiden. Für den Fischfond die Gräten 15 Minuten in kaltem Wasser wässern. Staudensellerie, Lauch und Zwiebel putzen und grob würfeln. Petersilie und Dill abzupfen. Gräten, Gemüse, Kräuter, Lorbeerblatt und Pfefferkörner mit dem kalten Wasser aufsetzen, einmal aufkochen und bei milder Hitze 30 Minuten offen garen. Dabei öfter abschäumen. Ein Spitzsieb mit einem feuchten Mulltuch auslegen, den Fond durchsieben. Die Schalotten pellen, fein würfeln, mit 1 l Fischfond (bezogen auf 4 Portionen) in eine Kasserolle geben und auf die Hälfte einkochen. Die Aioli bei milder Hitze löffelweise unter den reduzierten Fond rühren (die Sauce darf dabei auf keinen Fall kochen!). Eventuell mit Salz und Pfeffer nachwürzen.

Inzwischen die Kartoffeln waschen, in Salzwasser gar kochen und warm stellen. Kurz vor dem Servieren pellen. Die Steinbuttfillets auf eine feuerfeste Platte legen und mit 200 ml Fischfond begießen. Im vorgeheizten Backofen bei 220°C auf der 2. Schiene von unten 5 Minuten garen. Je 2 Fischfilets auf vorgewärmten Tellern anrichten, mit der Sauce überziehen und mit den Kartoffeln sofort servieren