

soufflierter
Steinbutt mit
grünem Spargel



www.groebenhof.at

Zutaten: (ca. 6 Personen)

- 6 Steinbuttfilet a 150g
- 200g Lachs ohne Haut und Gräten
- 250g Rahm
- Salz, Zitronensaft
- Koriander
- gehackter Dill
- Weißwein zum pochieren
- 30 Stangen grüner Spargel
- 2 Tomaten

für die Sauce

- 1/2 Zwiebel
- etwas Butter
- 3 Champignons
- 1/8 l Weißwein
- 1/2 l Fischfond
- 0.3 l Rahm
- 1 Eßl. Sauerrahm
- Noilly Prat
- Salz, Pfeffer, Zitronensaft

Zubereitung:

Den Lachs in Stücke schneiden und mit Salz, Zitronensaft und Koriander würzen. In Tiefkühler eine halbe Stunde kalt stellen und mit dem Rahm in einer Moulnitte zu einer glatten Farce verarbeiten. Die Steinbuttfilet mit Zitronensaft und Salz würzen. Die Farce in einen Spritzsack mit Lochtülle füllen und auf den Steinbutt dressieren. Die Filet in eine feuerfeste Form geben und den Weißwein angießen. Im 160°-180°C heißen Bachrohr garen. Die Lachsfarce kann ruhig etwas Farbe bekommen.

Für die Sauce die 1/2 Zwiebel in Steifen schneiden und mit den blättrig geschnittenen Champignons in Butter anschwitzen. Mit dem Weißwein ablöschen und etwas reduzieren lassen. Den Fischfond angießen und erneut auf die Hälfte reduzieren lassen. Den Rahm und den Sauerrahm zugeben und bis zur gewünschten Konsistenz reduzieren. Mit Salz, Pfeffer aus der Mühle und Zitronensaft abschmecken.

Den grünen Spargel in Salzwasser kochen und die Stangen halbieren. Die Spitzen in Butter schwenken und auf einem vorgewärmten Teller anrichten. Die Enden in Scheiben schneiden und mit den abgezogenen, entkernten und in Würfel geschnittenen Tomaten in die Sauce geben. Die Sauce zu den Spargelspitzen anrichten und den Fisch darauf setzen.