

Steinbutt mit Pfifferlingen und weißen Bohnen, Croûtons mit Oliventapenade, Olivenöljus und weißem Bohnenschaum



Bohnenschaum Die Bohnen 12 Stunden in reichlich Wasser einweichen. Dann mit Kräutern und Salz ca. 1 ½ Stunden weich kochen. Anschließend 50 g davon sowie 50 ml Sud abnehmen, mit Crème fraiche mixen und passieren. Mit Salz und Cayennepfeffer abschmecken und warm halten. Die restlichen Bohnen für die Pfifferlinge beiseite stellen.	Zutaten: 150 g weiße Bohnen 1 Zweig Rosmarin 2 Zweige Thymian 1 Lorbeerblatt Salz 50 g Crème fraiche Cayennepfeffer
Olivenöljus Schalotten und Karotte schälen, Staudensellerie und Lauch putzen. Anschließend alles klein schneiden. Die Karkassen in Olivenöl rösten, Schalotten sowie Gemüse zugeben und kurz mitrösten. Mit dem Tomatenmark tomatisieren. Die Knoblauchzehe zusammen mit den Kräutern zugeben. Mit Weißwein ablöschen und mit Fischfond	Zutaten: 4 Schalotten 50 g Karotte 100 g Staudensellerie 50 g Lauch 500 g Fischkarkassen (vom Steinbutt) 4 EL Olivenöl 1 EL Tomatenmark 1 geschälte Knoblauchzehe

auffüllen. 30 Minuten köcheln und anschließend passieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und das Olivenöl einmischen.	Je ein Zweig Rosmarin und Thymian 1 Lorbeerblatt 100 ml Weißwein 500 ml Fischfond Salz, Pfeffer 50 ml natives Olivenöl
Steinbutt Den Steinbutt salzen, auf der Hauseite in Olivenöl anbraten, wenden und die Kräuter sowie den Knoblauch zugeben. Auf ein Blech geben und im vorgeheizten Backofen bei 100 °C Ober- und Unterhitze ca. 20 Minuten garen, bis eine Kerntemperatur von 52 C erreicht ist.	Zutaten: 4 Steinbutt-Tranchen mit Haut Salz 2 EL Öl Je 1 Zweig Rosmarin und Thymian 1 Lorbeerblatt 1 geschälte Knoblauchzehe
Pfifferlinge Die Pfifferlinge putzen, in Olivenöl anschwitzen, mit Salz und Pfeffer würzen. Mit den weißen Bohnen vermischen und warm halten.	Zutaten: 150 g kleine Pfifferlinge 2 EL Olivenöl Salz, Pfeffer Weiße Bohnen
Croûtons mit Oliventapenade Das Tramezzini-Brot längs durchschneiden, in Rauten schneiden und in der Pfanne mit Olivenöl goldbraun rösten. Die Oliven in Scheiben schneiden. Die Tomate blanchieren, häuten, entkernen und würfeln. Tomatenwürfel und Oliven auf den Croûtons anrichten, leicht salzen und pfeffern. Vom Srietete die Blätter abzupfen, fein hacken und darüber verteilen.	Zutaten: 1 Scheibe Tramezzini-Brot 2 EL Olivenöl 50 g Snocciolate-Oliven 1 Tomate Salz, Pfeffer 1 Stängel wildes Bergbohnenkraut

Anrichten

Jeweils eine gebratene Steinbutt-Tranche mit der Hautseite nach oben anrichten, die Haut zurück-, jedoch nicht vollständig aufrollen und einen Croûton darauf setzen. Pfifferlinge und Bohnenkerne um den Fisch verteilen. Weißen Bohnenschaum sowie den Olivenöljus angießen.