

Steinbuttfilet auf Sc. Moscovite und kleinem Gemüse

- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4-5', 'yield' : " });
```

Ein edles, extravagantes, leichtes Rezept für den besonderen Anlass

Zutaten

- 800 g küchenfertiges Steinbuttfilet
- 2 Schalotten, fein geschnitten
- Etwas Weißwein und Noilli Prat,
- 25 g Sevruga-Mallossol Kaviar
- 1 Becher Sahne
- 1 Becher Crème fraîche
- Etwas Zitronensaft
- Etwas Butter
- Salz, Pfeffer
- Das kleine Gemüse:
- 600 g Gemüse bestehend aus:
 - Spargel
 - Frühlingslauch
 - Kleinen Frühlingsmöhren
 - Schafspilzen

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorbereitungen:

Schritt2

Den Spargel herkömmlich schälen, den Frühlingslauch putzen und waschen.

Schritt3

Die kleinen Frühlingsmöhren schälen, etwas von dem Grün dran lassen.

Schritt4

Die Schafspilze putzen, wenn möglich nicht waschen (Ziehen zuviel Wasser) und auf gleiche Größe schneiden.

Schritt5

Jedes Gemüse einzeln (Außer den Schafspilzen) nach Garpunkt

Schritt6

„al dente“ blanchieren und kurz in Eiswasser abkühlen.

Schritt7

Der Steinbutt:

Schritt8

Das Steinbuttfilet waschen, nach dem 3 S - System, säubern, Salzen und pfeffern, säuern.

Schritt9

Der Ansatz:

Schritt10

Die Schalottenwürfel in Butter in eine ausreichend großen Kasserolle kurz anschwitzen.

Schritt11

Das Steinbuttfilet dazu geben, mit 4 Cl Weißwein und etwas Noilli Prat angießen. 3 - 4 min. bei geschlossenem Deckel leise köcheln lassen, heraus nehmen und warm stellen.

Schritt12

(Dabei ist es sehr wichtig, unter Berücksichtigung der kurzen Warmhaltezeit, den optimalen Garpunkt zu erreichen, damit der edle Steinbutt saftig bleibt und nicht übergart ist)

Schritt13

Die Soße:

Schritt14

Den Pochierfond mit Sahne und Crème fraiche auf die benötigte Menge reduzieren, mit kalter Butter aufmixen und nachschmecken,

Schritt15

ev. etwas geschlagene Sahne unterheben. Zuletzt den Sevruga - Kaviar vorsichtig darunter heben

Schritt16

Das Gemüse:

Schritt17

Die Schafspilze in brauner Butter und gewürfelten Schalotten 2 - 3 min. braten.

Schritt18

Den Spargel und den Frühlingslauch dazu geben und mit Salz, Pfeffer und geriebener Muskatnuss würzen.

Schritt19

Anrichtevorschlag:

Schritt20

Das warm gestelltes Steinbuttfilet leicht saucieren und das gebratene, bunte Gemüse dekorativ placieren.

Schritt21

Anstelle weiterer Beilagen empfehle ich zu diesem leichten, eleganten Gericht ein kleines gebackenes „Blätterteigkissen“ zu reichen.

Schritt22

Dazu kann man getrost einen Tiefkühl - Blätterteig aus dem Supermarkt verwenden.

Rezeptart: Warme Fischgerichte **Tags:** ausgefallen, edel, für den besonderen anlass, vor- oder zwischengericht

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/steinbuttfilet-auf-sc-moscovite-und-kleinem-gemuese/>