

Steinbeißerfilet aus dem Cidre - Bad mit Lauchgemüse

500 g	Steinbeißerfilets
200 ml	Fischfond
1	Karotte
1	Schalotte
	Sellerieknolle (3 x 5 x 1 cm)
1 Flasche	Cidre, brut
250 ml	Sahne
	Butter, eiskalt
	Salz
	Pfeffer, weiß, frisch gemahlen
1 Stange	Lauch
5 cl	Wodka



Sud für den Fisch

Kleinst gewürfelte Schalotte

hauchdünne Streifen Karotte

hauchdünne Knollensellerie- Streifen

in Butter glasig werden lassen, dabei darauf achten, dass keine Farbe an das Gemüse kommt.

Mit Wodka ablöschen, den Wodka verkochen lassen und erneut mit etwa einem halben Liter Cidre und dem Fischfonds aufgießen. Kurz aufkochen lassen mit dem Ziel, den Alkohol zu verdunsten.

Einen Hauch Salz und etwas weißen Pfeffer an den Sud.

Steinbeißerfilets in 4 Portionen teilen, schönere Seite etwas salzen und etwas weißen Pfeffer drauf
Filets mit der gewürzten Seite nach oben in den Sud geben und sofort Hitze reduzieren.

Etwa 3 - 6 min garziehen lassen (Konsistenz durch Fingerdruck überprüfen).

Wenn gar, Filets aus dem Sud nehmen und lauwarm stellen (darf auf keinen Fall bei 100 Grad im Ofen verschmurgeln).

Fischsud kräftig reduzieren, mit 200 ml Sahne aufgießen, mit Salz und Pfeffer abschmecken, etwas einkochen lassen und mit eiskalter Butter montieren.

Gleichzeitig den Lauch komplett in Einzelblätter zerlegen und in 8 mm dicke Ringe schneiden.

Mit etwas Wasser und Salz ca. 8 Minuten köcheln lassen, dabei ab und zu schwenken.

Einen kleinen Rest der übrigen Sahne an den Lauch geben.

In die Mitte des vorgewärmten Tellers ein Bett aus dem Lauch,
darauf die Filets anrichten.

Fischsauce drum herum, mit den Karotten und den Selleriestreifen garnieren.

Dazu: Wildreis