



*Kitchen
Stars*

STEINBUTT MIT PETERSILIENCREME, SÜSSKARTOFFELN UND KIRSCHTOMATEN

Seit 2015 ist Emmanuel Waltisperger der Geschäftsführer und Chefkoch im Restaurant Côté Cuisine in Hirtzfelden im Elsass. Der Chefkoch legt grossen Wert auf frische, saisonale und lokale Produkte, welche er in seiner Küche verarbeitet und anbietet. Für die Sendung Kitchen Stars kocht er Steinbutt mit Petersiliencreme, Süßkartoffeln und Kirschtomaten. Das Rezept ist für 4 Personen:

Das sind die Zutaten:

1 Knoblauchzehe
Olivenöl
1 grosse Süßkartoffel
Thymian
Rosmarin
Salz
500 g Kirschtomaten
Senfkräuter (oder Spinat)
Pfefferminze
200 g Petersilie
50 g Gemüsebrühe
Butter
600 g Pfifferlinge
½ Schalotte
20 g Schnittlauch
Wenig Bohnenkraut
Pfeffer
Mehl
560 g Steinbutt-Filets
Rote Kresse
Essbare Blüten
Radieschen

So wirds gemacht:

Süßkartoffeln: Knoblauchzehe schälen und mit 70 g Olivenöl zu einem Püree mixen. Süßkartoffel schälen, in kleine Würfel schneiden und in eine Schüssel geben. Knoblauchpüree, Olivenöl, Thymian, Rosmarin und Salz dazugeben und umrühren. Die Würfel auf einem Blech verteilen und bei 200 Grad für 15 Minuten in den Ofen geben. Süßkartoffeln anschliessend in eine Pfanne geben und halbierte Kirschtomaten, Salz, Knoblauchpüree, Olivenöl, Senfkräuter und klein geschnittene Pfefferminze dazugeben und erwärmen.

Petersiliencreme: Petersilie in Wasser für 5 Minuten kochen. Herausnehmen und mit etwas Gemüsebrühe und 50 g Butter mixen. Petersiliencreme auf dem Herd auf maximal 80 Grad erhitzen.

Pfifferlinge kurz in eine Schale mit Wasser tauchen und waschen. Auf Haushaltspapier abtropfen. Schalotte klein würfeln und Schnittlauch feinschneiden. Olivenöl in eine Pfanne geben und die Pfifferlinge darin erhitzen. Salz, Bohnenkraut, Butter, Schalotte, Schnittlauch und Pfeffer dazugeben.

Mehl auf einem Teller verteilen und die gesalzten Steinbutt-Filets darin wenden. Butter in einer Pfanne erhitzen und die Steinbutt-Filets auf beiden Seiten goldbraun anbraten. Danach auf Haushaltspapier abtupfen.

Zum Anrichten:

Auf einem tiefen Teller die Petersiliencreme verteilen. Die Kirschtomaten und die Süßkartoffeln auf der Creme platzieren. Das Steinbutt-Filet und die Pfifferlinge auf dem Teller drapieren. Senfkräuter mit etwas Salz in der Pfanne des Steinbutts wenden und auf die Pfifferlinge geben. Etwas rote Kresse, essbare Blüten und fein geschnittene Radieschen als Deko verteilen.

Guten Appetit!