

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 07. Februar 2019** ▪
Hauptgang & Dessert mit Cornelia Poletto



Lilly Kürten

Steinbeißer mit Orangensauce und Petersilienwurzel-Püree

Zutaten für zwei Personen

Für den Steinbeißer:

2 Steinbeißer Filets à 150 g ohne Haut
 4 Zweige Petersilie
 1 EL Butter
 1 EL Rapsöl
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Fischfilets waschen, trockentupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Butter und Öl in Pfanne erhitzen und Fisch von beiden Seiten anbraten. Im Ofen bei 100 Grad ziehen lassen, bis Garpunkt erreicht ist. Der Fisch sollte noch glasig sein. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und Blätter fein hacken. Über den Fisch streuen.

Für die Orangensauce:

1 Orange
 150 ml Orangensaft
 50 g Zucker
 2 TL Stärke
 Chili, aus der Mühle

Zucker in einem Topf hell karamellisieren. Mit Orangensaft ablöschen. Orange heiß abwaschen und Schale abreiben. Zum Saft hinzu geben. Einreduzieren lassen und mit Stärke abbinden. Mit Chili abschmecken.

Für das Püree:

200 g Petersilienwurzel
 1 Zitrone
 75 ml Gemüsefond
 50 ml Sahne
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Petersilienwurzel schälen und in kleine Würfel schneiden. In Gemüsefond und Sahne langsam weich kochen, bis Flüssigkeit fast vollständig verkocht ist. Mit Stabmixer fein pürieren, gegebenenfalls durch ein Sieb streichen. Mit Salz, Pfeffer und etwas Saft von der abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.