

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 30. September 2024 ▪
Leibgericht mit Zora Klipp



Adam Haugsted

Im Ofen gegarter Steinbutt mit Kaviarsauce und grünem Spargel

Zutaten für zwei Personen

Für den Steinbutt:

1 frischer Steinbutt, klein und ohne Innereien
3 Zitronen, Scheiben
250 g Butter
1 Bund Schnittlauch
1 Bund Dill
1 Bund Rosmarin
1 Bund Thymian
Meersalzflöckchen
Weißwein, zum Marinieren
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Steinbutt säubern und gut trocknen. Entlang des Rückgrats, der Flossen und am Kopf einen Einschnitt in die Haut machen. Ober- und Unterseite des Steinbutts mit grobem Salz bestreuen. Steinbutt auf mehrere Lagen Alufolie legen und die Kräuter darauf verteilen. Zitrone in Scheiben schneiden und mit ein paar Butterstücken ebenfalls dazugeben.

Alufolie um den Steinbutt herumfalten und den Weißwein darüber gießen. Zum Schluss die Alufolie verschließen, sodass die Flüssigkeit in der Folie bleibt. Steinbutt im Ofen bei 180 Grad je nach Größe 25-35 Minuten garen.

Für die Kaviarsauce:

50 g Lachskaviar
3 Schalotten
1 Zitrone, Saft
3 Eier
250 ml Sahne
250 g Butter
1 EL Crème fraîche
250 ml Weißweinessig
250 ml Weißwein
1 Bund Schnittlauch
1 Bund Dill
1 Bund Rosmarin
1 Bund Thymian
3 Lorbeerblätter
10 Pfefferkörner
Salz, aus der Mühle

Essig, Wein, Schalotten, Pfefferkörner, Lorbeerblätter und die Kräuter, bis auf den Schnittlauch, in einen Topf geben und zum Kochen bringen. Wenn alles um ein Viertel eingekocht ist, durch ein Sieb streichen und zurück in den Topf geben. Sahne hinzugeben, aufkochen lassen, vom Herd nehmen und die Butter einrühren. Mit Salz würzen und Schnittlauch und Kaviar dazugeben. Eier trennen und Eigelb in die Sauce einrühren. Crème fraîche ebenfalls hinzugeben. Zitronensaft auspressen und Sauce nach Bedarf mit Saft abschmecken.

Für den Spargel: Spargel gründlich schälen. Wasser in einem Topf zum Kochen bringen.
4 Stangen grüner Spargel Salz und ca. $\frac{1}{4}$ der Butter hinzugeben. Spargel zugedeckt 5-6 Minuten
50 g Butter garen. Anschließend den Spargel mit einem Schaumlöffel aus dem
Salz, aus der Mühle Wasser nehmen und vor dem Servieren abtropfen lassen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Laut WWF ist **Steinbutt** aus folgendem Gebiet zu empfehlen
(Stand September 2024):

- 1. Wahl: Niederlande, Frankreich. Aquakultur: Kreislaufanlagen