

Steinbeisserstreifen in Zitronengrassauce

Zutaten für 4 Personen

600 g Steinbeißerfilet
Tempurateig
20 g Reismudeln
1 kl. Bund Blatt Petersilie
Frittierfett
Zitronengrassauce
1 kl. Bund Zitronengras
1-2 Zitronenblätter
2-3 Schalotten
1 kleiner Apfel
2 Pfirsichhälften
2 Scheiben Ananas
1 kleine Ingwerknolle
Olivenöl
1 TL Currypulver
200 ml frisch gepresster Orangensaft
200 ml heller Geflügelfond
100 ml Kokosmilch
100 g Crème double
Salz
1 Prise Cayennepfeffer

Paprikakompott:

2 reife, rote Paprika
2 EL Olivenöl
6 cl weißer Portwein
Salz, Pfeffer

Für das Kompott die Paprika in Segmente schneiden, entkernen und mit einem Sparschäler dünn schälen. In kleine Würfel schneiden und in Olivenöl anschwitzen. Mit etwas weißem Portwein ablöschen, würzen und abgedeckt weich garen.

Für die Sauce das Zitronengras in kleine Stücke und die Zitronenblätter in Streifen schneiden, die Schalotten fein würfeln und die Früchte in Stücke schneiden. Die Ingwerknolle schälen und fein reiben. Schalottenwürfel, Zitronengras und -blätter in Olivenöl anschwitzen, Früchte und Ingwer zugeben und mit Curry abschmecken. Orangensaft, Geflügelfond und Kokosmilch aufgießen und ca. 10-12 Minuten kochen. Crème double zugeben und anschließend im Mixer fein pürieren. Durch ein Haarsieb streichen und mit Salz und Cayenne würzen.

Den Tempurateig nach Rezept anrühren. Die Steinbeißerfilets in Streifen schneiden, in den Tempurateig tauchen und in reichlich Öl von beiden Seiten anbraten.

Die Reismudeln im schwimmenden Fett kurz ausbacken und leicht salzen. Die Petersilienblätter ebenfalls ausbacken und beides auf ein Küchentrepp legen.

Die Zitronengrassauce aufschäumen und auf Tellern nappieren. Darauf das Paprikakompott und die Steinbeißerstreifen anrichten und mit den Reismudeln und Petersilienblättern garnieren. Als Beilage Basmatireis servieren.

Weintipp: Dazu passt ein feifruchtiger Rosé aus dem Wallis oder aus Neuenburg.

Aus unserem Sortiment:

Dôle blanche, Pentes Rotie

Œil de Perdrix, Château Vaumarcus