

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 28. März 2024** ▪
Zusatzgericht von Alexander Kumptner



Glasierter Steinbutt mit Süßkartoffel-Zimt-Püree, Ananas und weißem Tomatenschaum

Zutaten für zwei Personen

Für den Steinbutt:

2 Steinbuttfilets, à 200 g, ohne Haut
 ¼ Ananas
 1 rote Chilischote
 4 Blätter Basilikum
 1 EL Butter
 Olivenöl, zum Anbraten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Steinbutt salzen und pfeffern und in einer Pfanne in Olivenöl anbraten. Butter dazugeben und den Fisch wenden. Chili klein schneiden und zusammen mit Basilikum zum Fisch geben.

Ananas schälen, zwei Scheiben abschneiden und in kleine Würfel schneiden. Die kleinen Würfel ganz am Ende kurz in der Pfanne im Sud schwenken.

Für das Püree:

1 Süßkartoffel
 3 EL Butter
 10 ml weißer Balsamicoessig
 1 Prise Zimt
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Süßkartoffel schälen, klein schneiden und in gesalzenem Wasser gar kochen. Abgießen und mit Butter, Zimt und weißem Balsamico zu einem Püree mixen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für den Schaum:

6 große Tomaten
 10 ml Sahne
 1 EL Butter
 ½ Bund Basilikum
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Tomaten vierteln, leicht salzen, zuckern und etwas ziehen lassen. In einen Topf geben, mit Basilikum und etwas Pfeffer pürieren. Masse durch ein Sieb oder ein Passiertuch geben und auf diese Weise das weiße Tomatenwasser in einen Topf abtropfen lassen. Sahne und Butter dazugeben, pürieren und Schaum abschöpfen. Idealerweise könnte man diesen Vorgang über Nacht einfach durchlaufen lassen.

Püree auf Tellern anrichten. Fisch anlegen und Ananas mit dem Sud darübergeben. Tomatenschaum darübergeben und servieren.



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

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