

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 11. November 2022** ▪
Zusatzgericht von Alexander Kumptner



Gebratener Steinbutt mit Paprika-Ragout und roh mariniertem Topinambur

Zutaten für zwei Personen

Für das Ragout:

1 rote Paprika
1 kleine Zucchini
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
1 rote Chilischote
1 EL Tomatenmark
2 Zweige Basilikum
1 Orange
40 ml Gemüsefond
Olivenöl, zum Braten

Die Zwiebel und Knoblauchzehe abziehen und in kleine Würfel schneiden. Chilischote ebenfalls und beides in Olivenöl anbraten. Zucchini und Paprika kleinwürfeln, dazugeben und etwas Tomatenmark und Gemüsefond dazugeben. Orange schälen und filetieren. Restlichen Orangensaft aus der Orange ins Ragout geben. Basilikum abbrausen, trockenwedeln, feinhacken und ins Ragout geben.

Für den Topinambur:

1 Knolle Topinambur
Olivenöl, zum Marinieren
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Topinambur mit Schale in kleine gleichmäßige Würfel schneiden. Mit Salz, Pfeffer und Olivenöl marinieren. Etwas überschüssiges Öl aus dem Ragout zum Topinambur geben.

Für den Fisch:

1 Steinbuttfilet, ohne Haut
6 Zweige Thymian
Butter, zum Braten
Salz, aus der Mühle

Steinbuttfilet von beiden Seiten salzen und in reichlich geschäumter Butter glasieren. Thymianzweige dazugeben.



Steinbutt sollten Sie als echte Delikatesse betrachten und nur zu besonderen Anlässen zubereiten. Laut WWF sind Steinbutte aus den Niederlanden, die in Aquakultur in Kreislaufanlagen gezüchtet wurden, akzeptabel. Die Finger sollten Sie hingegen von jenen Steinbutten lassen, die aus dem restlichen Nordostatlantik FAO 27 Fanggebiet und aus dem Schwarzen Meer FAO 37.4 stammen.

Das Ragout in einem Servierring auf Teller geben, dann ein Stück Fisch daraufsetzen, darauf die Orangenfilets, Topinambur obendrauf geben und servieren.