

Schmeckt perfekt



Rezept von Andreas Döllner

Stör, Karfiol & Jus



2 Stunden/aufwendig

Zutaten für 4 Personen

4 Störfilets à 80 g, 1 Thymianzweig, 70 g Butter, etw. Olivenöl, Meersalz, Pfeffer.

Für die Karfiolrosen: 1 Kopf Karfiol, 200 ml Rindssuppe, 100 g Nussbutter; 40 g Butter, Salz.

Für die Karfiolcreme: 400 g Karfiolrosen, 200 ml Rindssuppe, 160 g Butter, 160 g Obers, etwas Weißwein, Salz, Muskatnuss.

Für den Trüffelschaum: 6 cl trockener Weißwein, 200 ml heller Geflügelfond (oder Rindssuppe), 100 ml Obers, 1 TL Trüffelbutter, 1 EL kalte Butter, 1 Msp. Cayennepfeffer, Salz.

Für den Jus: 400 g Störkarkassen, Olivenöl, 1 EL Tomatenmark, 100 g Sellerie (gewürfelt), 50 g Petersilienwurzel (gewürfelt), 3 Schalotten (gewürfelt), 50 g Karotte (gewürfelt), 5 weiße Pfefferkörner, 1 Rosmarinzweig, 1 Thymianzweig, 200 ml Portwein, 200 ml Rotwein, 1 ½ Liter Hühnerfond

Außerdem: 8 dünne Scheiben roh mariniertes violetter Karfiol (mit Salz, weißem Balsam-Essig und Olivenöl mariniert)

Zubereitung

Für den Fisch in einer Pfanne Butter mit etwas Olivenöl aufschäumen lassen und den Stör mit einem Zweig Thymian einlegen, mit Salz und Pfeffer würzen. Etwa 2 Minuten braten, dabei immer wieder mit der schäumenden Butter übergießen. Umdrehen und den Vorgang etwa 2 Minuten lang wiederholen.

Den Karfiolkopf mit Suppe und Nussbutter in einem Kunststoffbeutel vakuumieren und 30 Minuten bei 90 °C dämpfen (oder mit Suppe und Nussbutter einstreichen und dämpfen).

Vom Karfiolkopf einzelne Rosen abtrennen, diese halbieren, salzen und auf der Schnittfläche in Butter goldbraun braten.

Für die Karfiolcreme die gegarten Karfiolrosen gut ausdrücken und mit dem Weißwein und der Rindsuppe in einem Topf aufkochen. Wenn die Flüssigkeit etwas eingekocht ist, Obers zugeben und komplett einkochen lassen. Dann die kalte Butter einmischen, eventuell durch ein Sieb streichen und mit Salz und Muskatnuss würzen.

Für den Trüffelschaum den Weißwein komplett einreduzieren, Geflügelfond zugießen, mit Obers auffüllen und auf ein Drittel einkochen lassen. Trüffelbutter und Butter mit einem Mixstab einarbeiten, mit Salz und Cayennepfeffer abschmecken. Vor dem Servieren aufmischen, sodass ein luftiger Schaum entsteht.

Für den Jus die Fischkarkassen in Olivenöl kräftig anrösten. Wurzelgemüse, Schabotten und Tomatenmark, Rosmarin, Thymian und Pfefferkörner beigegeben und kurz mitrösten. Mit der Hälfte des Rotweins und des Portweins ablöschen. Komplett einkochen lassen und den Rest der Weine angießen. Abermals komplett einkochen lassen und mit dem Hühnerfond auffüllen. Etwa 1 Stunde kochen lassen, passieren und auf die Hälfte der Flüssigkeit einreduzieren.

Das Püree auf Tellern verteilen, den Fisch und die Karfiolröschen daraufsetzen, marinierten Karfiol dazugeben, Trüffelschaum zugießen und abschließend mit Stör-Jus beträufeln.