

Rezept aus „Silvia kocht“

Foto: ORF/ Silvia Schneider GmbH/ Juraj Melicher



Stör mit Kartoffelsud

Koch: Fabian Günzel

Zutaten

(für 4 Personen)

Für den Stör

- 300 g Störfilet
- 100 g Butter
- 10 g Salz

Für den Kartoffelsud

- 2 große Kartoffeln
- 2 Schalotten
- 2 Knoblauchzehen
- 1 EL Butter zum Anbraten
- 4 Gewürznelken
- 6 Wacholderbeeren
- 10-12 g Salz
- 2 Lorbeerblätter
- 100 ml Weißwein
- 600-700 ml Wasser
- 50 g Butter zum Montieren

Für die Garnitur

- 30 g Schnittlauch
- 30 g Rosa Pfefferbeeren

Zubereitung

1. Das geputzte, entgrätete Störfilet am Vortag salzen, in Frischhaltefolie wickeln und anschließend 24 h im Kühlschrank ziehen lassen.
2. Am nächsten Tag das Fischfilet aus der Frischhaltefolie nehmen und im Dampfgarer 7-8 Minuten garen (alternativ den Fisch in ein feuerfestes Gefäß legen und dieses in einen mit etwas Wasser gefüllten Topf stellen, zudecken und im entstehenden Wasserdampf 7-8 Minuten garen). Danach herausnehmen, in eine Pfanne mit reichlich Butter legen mit der schmelzenden, aufschäumenden Butter arrosieren (übergießen). Den Fisch danach aus der Pfanne nehmen.
3. Für den Kartoffelsud die Schalotten in feine Würfel schneiden. Die Kartoffeln schälen, in kleine Würfel schneiden und gemeinsam mit den Schalotten in einem Topf in etwas Butter anbraten und gleich salzen. Die Gewürznelken, die angebrückten Knoblauchzehen, die Wacholderbeeren und die Lorbeerblätter dazugeben und mit dem Weißwein ablöschen. Dann mit dem Wasser aufgießen und gut köcheln lassen, bis die Kartoffeln gar sind (etwa 20 Minuten).
4. In der Zwischenzeit für die Garnitur die rosa Pfefferbeeren in ein grobes Sieb geben, dieses auf eine Schüssel stellen und mit einem Löffel darin rühren, sodass vom Pfeffer nur die äußere Schale abgerieben wird und in die Schüssel fällt. Das Innere der Pfefferbeeren selbst wäre für den Fisch als Gewürz zu scharf.
5. Sobald die Kartoffeln gar sind, den Kartoffelsud durch ein Sieb in einen Topf gießen und auch die Kartoffelstücke mit einem Schöpfer durchdrücken. Den Sud anschließend mit den durchgedrückten Kartoffeln verrühren, sodass eine sämige Sauce entsteht. **Achtung: Die Kartoffeln wirklich nur durch ein Sieb drücken – keinen Pürrierstab verwenden, sonst werden sie kleistrig.**
6. Zum Schluss den Stör in vier gleichgroße Stücke portionieren, den Kartoffelsud wie einen Spiegel auf einem flachen Teller angießen, ein Stück vom Stör mittig daraufsetzen und mit rosa Pfefferschalen und feingeschnittenem Schnittlauch garnieren.