

Hauptgerichte Fisch

STEINBEISSERFILTET AUF HOKAIDO KÜRBISPÜREE AN ROTE BEETE

Pro Person ca 100 g
Steinbeißerfilet

1 Hokaido Kürbis

Den Kürbis und die Rote Beete bei ca. 150 ° C im Backofen garen bis er weich wird (je nach Größe) ca, 20 Minuten

2 Rote Beete

1 Eßl. Crema de Balsamico

Die Kerne entfernen und den Kürbis pürieren. Mit etwas Butter und Meersalz abschmecken. Warm stellen.

50 g Butter

Die Rote Beete abziehen und in Würfel schneiden.

Saft von 1/ 2 Zitrone

Etwas Butter in der Pfanne erhitzen und die Rote Beete kurz andünsten. Mit Crema de Balsamico abschmecken und etwas Meersalz und Pfeffer würzen.

Etwas Meersalz und Pfeffer

3 Stiele Thymian

Den Fisch und Portionsstücke teilen und von beiden Seiten in In der Hälfte der Butter braten, bis er gerade gar ist, ca. 5 Min.

Das Kürbispüree mit Hilfe eines Rings(oder Tasse) anrichten , den Fisch Schräg darauf setzten und die Rote Beete Würfel seitlich davon anrichten.

Butter mit Zitronensaft erwärmen und leicht über die Fisch . und tropfenweise auf dem Teller verteilen.

Mit etwas Thymian garnieren.

