



# Steinbuttrücken auf der Gräte gegart



## Zubereitung Steinbutt

Den Steinbutt mit Salz und Pfeffer würzen. Die Seite mit der weissen Haut mit Mehl bestäuben. In einer beschichteten Pfanne das Erdnussöl erhitzen. Den Steinbuttrücken mit der Seite mit der weissen Haut nach unten in die Pfanne geben. Butter, Knoblauch, Schalotten und Thymian hinzugeben. Im vorgeheizten Garraum mit Heissluft 200 °C während 15 Minuten garen. Dabei regelmässig beträufeln und darauf achten, dass die Butter nicht anbrennt. Die Kerntemperatur direkt über der Gräte bei 35 °C halten. Aus dem Backofen nehmen und auf einen Gitterrost geben. Mit etwas Olivenöl, den Zitruschalen, Mignonnette und Fleur de Sel würzen. Mit ein paar Orangenchips dekorieren. Im Ganzen servieren und am Tisch zerteilen. Mit der heissen Zitrusauce anrichten. Als Tellergericht den Steinbutt in Portionen von ungefähr 150 g zerteilen, ebenso garen und auf dem Teller servieren.

## Garstufe

Mit Vorheizen 15 Minuten | Heissluft 200 °C

## Rezept für 4

### Zutaten

1 Steinbuttrücken, 600 g,  
mit Gräten, ohne schwarze  
Haut  
5 cl Erdnussöl  
80 g Butter  
1 Limette  
1 Zitrone  
1 Blutorange  
2 Schalotten, halbiert  
4 Knoblauchzehen mit  
Schale  
3 Thymianzweige  
Mehl  
Olivenöl  
Salz, Pfeffer

### Zutaten Orangensauce

1 Schalotte, fein  
geschnitten  
50 g Pariser Champignons  
½ Bund Liebstöckel  
1 dl Weisswein  
1 dl Rahm  
1 dl Fischfond  
Ein Stückchen Butter  
1 Blutorange  
Fleur de Sel  
Mignonnette vier Beeren

### Zutaten Orangenchips

1 dl Blutorangensaft  
20 g Tapioka  
Schale einer Orange



### **Zubereitung Orangensauce**

Schalotten und Pariser Champignons mit Butter anschwitzen. Die Hälfte des Liebstöckels und eine Prise Mignonnette hinzugeben. Mit dem Weisswein ablöschen und auf die Hälfte reduzieren. Fischfond und Rahm hinzugeben und ungefähr 5 Minuten bei kleiner Hitze kochen. Den übrigen Liebstöckel hinzufügen und 10 Minuten ziehen lassen. Durch ein feines Sieb seihen, abschmecken und mit dem Blutorangensaft abrunden. Ganz zum Schluss die Orangenschalen in die Sauce reiben.

### **Anrichten**

## **Zubereitung Orangenchips**

Den Orangensaft zum Kochen bringen, Tapioka hinzufügen und 3 Minuten bei schwacher Hitze kochen. Die Zubereitung auf ein Silikontuch geben und trocknen lassen. Wenn der Teig vollständig getrocknet ist, zerkleinern und bei 180 °C frittieren. Mit der geriebenen Orangenschale und etwas Salz abschmecken.