



CLUB KOCHENDER MÄNNER
4310 RHEINFELDEN

Chochete vom 04.05.2017 – Tisch 1

Krevettenküchlein auf Mangosalat

Gefüllte Calamretti auf Paprikabulgur

Steinbuttfilet mit Sauce Choron

Guinness-Schoggimousse

Steinbuttfilet mit Sauce Choron

Für 4 Personen

1	TL	Butter
1	Stk	Schalotte
30	ml	Champagne
1	EL	Weissweinessig
1	Bund	Estragon
125	g	Geschmolzene Butter
2	Stk	Eigelb

1	Stk	Fleischtomate
1	EL	Tomatenpuree
		Kerbel, Estragon

600	g	Steinbuttfilet
		Butter
		Champagne
300	g	Frühkartoffeln
1	Stk	Broccoli (klein)

Sauce Choron

Zuerst einer Sauce Béarnaise wie folgt zubereiten.

In einem Topf einen Teelöffel Butter zergehen lassen, Schalotte, fein gehackt, dazugeben. Fünf Minuten dünsten lassen, so dass die Schalotten glasig sind. 30 Milliliter Champagner, eine Esslöffel Weissweinessig. Die Flüssigkeit auf etwa zwei Esslöffel reduzieren. Den Topf vom Feuer nehmen, zwei Eigelb hineintun und alles gut verrühren. Die Masse in eine Metallschüssel geben, aufs Wasserbad stellen und mit dem Schneebesen schaumig schlagen, bis die Konsistenz schön fest und glatt ist. Nach und nach 125 Gramm geschmolzene Butter, dazu geben. Salzen und pfeffern und ein Bund Estragon (gehackt) hineingeben

Die Tomate waschen und den Strunk entfernen. Tomate vierteln, pürieren, durchs Haarsieb passieren und mit dem Tomatenpüree in einem kleinen Topf gut vermischen. Mit einer Prise Salz und Zucker würzen und langsam köcheln lassen, bis ein feines Püree entstanden ist. Dieses Püree unter die Sauce béarnaise heben, eventuell noch ein fein gehacktes Sträußchen Estragon und etwas Kerbel, und alles durchs Haarsieb passieren. Die Soße mit Folie abdecken. Um sie warm zu halten, den Topf in ein Wasserbad (45 Grad) stellen, so bleibt sie bis zum Servieren schön heiss und gerinnt nicht.

Steinbutt

Steinbuttfilets waschen, trocken tupfen, salzen und mit etwas geschmolzener Butter bestreichen. Im Bräter etwas Champagner erhitzen, den Steinbutt schön flach reinlegen. Dann mit geschlossenem Deckel in den auf 180 Grad vorgeheizten Ofen stellen und acht Minuten garen lassen. Den Bräter aus dem Ofen nehmen und den Steinbutt eine Minute ruhen lassen. Danach auf vorgewärmten Tellern anrichten. Kleine ganze Salzkartoffeln und Broccoli-Röschen passen perfekt zum Steinbutt.