



Fleisch

Filet vom St. Pierre mit Kohlrabipüree und Dill-Erbesen

Dominic Legeay ist Koch und Mitbetreiber im Waldgasthof Schwarzer Hasen in Beutelsau. Gäste können hier eine gut bürgerliche Küche genießen, tagsüber beim Mittagsbuffet und abends à la Carte.

Koch Dominic Legeay | Filet vom St. Pierre mit Kohlrabipüree und Dill-Erbesen



Schwierigkeitsgrad



Zubereitungszeit – 45 Min.

Für das Kohlrabipüree den Kohlrabi schälen und in gleich große Stücke schneiden. Ein wenig Kohlrabi in kleine Würfel schneiden zur Garnitur. Die großen Stücke mit der Sahne etwas Salz, Muskat und Zucker aufsetzen und so lange köcheln bis die Flüssigkeit beinahe verschwunden ist. Alles zusammen mixen, abschmecken und bis zur weiteren Verwendung beiseite stellen.

In der Zwischenzeit den St. Pierre (Sankt Petersfisch) mit Zitrone und Salz würzen und in der Pfanne goldbraun braten. Mit einem Stück Butter nachbraten um eine Nussbutter (braune Butter) herzustellen und anschließend alles gemeinsam auf einem Teller anrichten und mit der Kresse und dem Öl garnieren.

Für die Erbsen den Dill zupfen und etwas davon mit dem Olivenöl mixen um ein frisches Dill-Öl herzustellen. Den übrigen Dill fein schneiden und mit den frischen Erbsen in etwas Butter angehen lassen. Würzen mit Salz, Zucker und Muskat. Bei Bedarf etwas Wasser hinzugeben bis die Erbsen einen feinen Biss haben.

Für 4 Personen

- 680 g St. Pierre Filet
- Etwas Zitronensaft
- 250 g frische Erbsen
- 4 Kohlrabi
- 375 ml Sahne
- 1 Bund Dill
- Olivenöl
- Butter
- Affila Kresse zum Garnieren
- Salz, Pfeffer, Zucker und Muskat