

Steinbuttfilet auf Schwarzwurzelragout

*4 Steinbuttfilet, Schwarzwurzel
Mehl, Butter, Salz, weißen Pfeffer
Spritzer Worcestersauce, etwas frisch gepreßten Orangensaft
frisch gehackte Petersilie
etwas Olivenöl
Gemüsebrühe*

Schwarzwurzel schälen und in handwarmen Wasser gut waschen (zu empfehlen sind handelsübliche Haushaltshandschuhe)

etwa 3 mm dünne Scheibchen schneiden(schräg zur Stange)

leicht in Butter anbraten,salzen und pfeffern

mit Gemüsebrühe angiesen (Verhältnis 1 zu 2)und und etwa 5 min köcheln lassen

Butter zerlassen und Mehl anstäuben (Mehlschwitze)

das Ragout damit anbinden,mit Worcester und etwas Orangensaft abschmecken

zum Schluss die Petersilie zugeben

Steinbuttfilet in Olivenöl und etwas Butter goldbraun braten

das Ragout auf einen vorgewärmten Teller geben und das Filet darauf anrichten

mit etwas bunten Pfeffer aus der Mühle und Dill garnieren

Beilagen Nudeln oder Reis