Steinbeißer „Winzerin Art"

Zutaten für 4 Portionen
200 g Sauerkraut
2 EI Creme double
Süßwein
4 Steinbeißerfilets a 80g
8 Scheiben Speck
1 EL Olivenöl
1 EL kalte Butter
5 Schalotten
30 g Fenchel
30 g Staudensellerie
50 ml Noilly Prat
100 ml Weißwein
500 ml Fischfond
70 ml Sahne
50 g kalte Butter
1 TL Estragon
Cayenne-Pfeffer
Salz
2 Scheiben Toastbrot
6 Scheiben Räucherspeck
1 EL Butter
4 EL blaue Trauben
4 EL Walnusskerne
Petersilienjulienne

Zubereitung
1. Sauerkraut mit Creme double und Weißwein bei geringer Hitze einkochen lassen. Kalte Butter in kleinen Flocken zur Bindung unterrühren.

2. Steinbeißerfilets quer in zwei gleichgroße Stücke teilen. Filets mit jeweils einer Scheibe Speck fest einschlagen. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Steinbeißerfilets von allen Seiten knusprig braten.

3. Schalotten, Fenchel und Sellerie in feine Streifen schneiden. Butter in einem Topf erhitzen. Gemüse darin farblos anschwitzen. Mit Noilly Prat ablöschen und vollständig reduzieren lassen. Anschließend mit dem Weißwein ablöschen und ebenfalls vollständig reduzieren. Den Sud mit Fischfond auffüllen und um ca. die Hälfte einkochen lassen. Sahne langsam einrühren, kurz aufkochen lassen. Estragon fein hacken und in der Sauce ca. 10 Minuten köcheln lassen. Sauce fein passieren. Butter in kleine Würfel schneiden und zum Abbinden in die Sauce rühren. Mit Salz und Cayennepfeffer abschmecken.

4. Rinde vom Toastbrot entfernen. Brot dritteln und in Streifen schneiden. Speck in Streifen schneiden und in einer Pfanne ohne Fett bei mäßiger Hitze auslassen. 1 EL Butter und Toastbrotstreifen dazugeben und alles kross braten. Weintrauben und Walnusskerne halbieren, mit Speck, Toastbrot und Petersilienjulienne vermischen.