

# Claus-Peter Lumpp

CLAUS-PETER LUMPP

## Bretonischer Steinbutt mit Périgord-Trüffel

Für 4 Personen

600 g Steinbutt-Filet  
100 ml Trüffelsaft  
20 ml Kalbsglace  
80 g Périgord-Trüffel  
50 g Rosenkohlblätter  
Kartoffel  
Butter  
Milch  
Schlagsahne  
Puderzucker  
Salz und Pfeffer

Das Steinbutt-Filet in 4 gleichmäßige Stücke schneiden und mit Salz und Pfeffer würzen.

Kartoffeln schälen und in Salzwasser abkochen, mit Milch und Butter ein luftiges Kartoffelpüree herstellen.

Rosenkohlblätter in Butter ansautieren, mit etwas Puderzucker, Salz und Pfeffer würzen, mit Brühe ablöschen und weich glacieren, zum Schluss mit 1 Esslöffel Schlagsahne fertigstellen.

Das Steinbutt-Filet in brauner Butter von beiden Seiten anbraten, mit dem Trüffelsaft und Kalbsglacé ablöschen, Périgord-Trüffel in nicht zu dünne Scheiben hobeln und die Steinbutt-Filets damit belegen, permanent mit dem Braten-Trüffelsaft übergießen, bis die Steinbuttfiltes gar sind. Steinbutt aus der Pfanne nehmen und auf dem Kartoffelpüree anrichten, nun den restlichen rohen Trüffel hacken und in den Braten-Trüffelsaft geben, mit ein paar Butterflocken montieren und den Steinbutt damit nappieren, mit Rosenkohlblättern fertigstellen.

2002 Chardonnay Réserve, Marjan Simçiç, Slovenien

Eine Entdeckung aus dem slowenischen Collio-Gebiet. Dieser Chardonnay von alten Reben ist ein kräftiger Wein, vom Eichenholz geprägt, mit großer Komplexität und Harmonie nach burgundischem Vorbild, auf „Grand-Cru-Niveau“.

