

# Gebratenes Störfilet mit Belugalinsen-Papaya Pot-au-feu

## Zutaten für 4 Personen

480g Störfilet ohne Haut  
Wenig Butter und Olivenöl zum braten  
Salz, Pfeffer  
240g Belugalinsen  
120g Gemüse Papaya  
1St Schalotte geschält  
100ml Fruchtiger Weisswein  
600ml Gemüsebouillon  
30g Olivenöl  
120g Butter  
Salz, Pfeffer, wenig frischer Chili oder Cayennepfeffer

## Zubereitung

Den Stör in ca. 75g grosse Medaillons schneiden, dann im Öl-Buttergemisch gold-gelb braten  
Belugalinsen in leicht gesalzenem Wasser weich kochen, dann in kaltem Wasser kurz abspülen.  
Schalotte in feine Würfel schneiden, im Olivenöl glasig dünsten. Die in Würfel geschnittenen Gemüse Papaya (ca. 1cm x 1cm) dazugeben und kurz mitdünsten. Mit dem Weisswein ablöschen und auf die Hälfte einkochen lassen und mit der Gemüsebrühe auffüllen. Die Gemüse Papaya darin weichkochen und kurz vor Schluss mit den vorgekochten Belugalinsen mischen. Die Butter in Würfel schneiden und unter ständigem Rühren dem Pot-auf -feu begeben. Mit Salz, Pfeffer, Chili und Cayennepfeffer je nach Geschmack abschmecken.

## Serviervorschlag

Das Belugalinsen Pot-au-feu in einen tiefen Teller anrichten und den gebratenen Stör darauf setzen.

## Unsere Gastronomie

- Restaurant Terrasserie
- Oona - das Restaurant
- Bar & Lounge
- Eventbereich

