

Hauptspeisen

Steinbutt unter der Erdnusskruste mit Safran-Rahmlauch

Zutaten für 4 Portionen:

- 50 g Butter
- 50 g frische Weißbrotbrösel
- 50 g Erdnüsse, geröstet, ungesalzen
- 2 Stangen Lauch
- 30 g Butter
- 0,5 g Safranfäden
- 150 ml Fischfond
- 2 El Creme fraîche
- 1/2 Bund Schnittlauch
- 300 g Kartoffel, festkochend
- 30 ml Olivenöl
- 4 Steinbuttsfilets, ohne Haut
- 30 ml Olivenöl
- 2 Thymianzweige
- 2 Rosmarinzweige
- 3 Knoblauchzehen
- Salz, weißer Pfeffer

Zubereitung:

- Butter mit einer Prise Salz schaumig schlagen, Brösel und fein gehackte Erdnüsse untermischen. Mit Salz und Pfeffer würzen und alles in einen Gefrierbeutel geben. Mit Hilfe eines Nudelholzes 3 mm dünn ausrollen und kalt stellen.
- Den Lauch putzen, gründlich waschen, in Streifen schneiden. Butter in einem Topf erhitzen, Lauch anschwitzen, bis er leicht zusammenfällt.
- Safran zugeben und mit Fischfond ablöschen, 3 - 5 Minuten köcheln lassen. Lauch mit Salz und Pfeffer würzen und die Creme fraîche unterrühren, nochmals aufkochen. Zuletzt den fein geschnittenen Schnittlauch unterschwenken.
- Kartoffeln waschen, schälen, in 1 cm große Würfel schneiden und im heißen Olivenöl goldbraun ausbacken, mit Salz und Pfeffer würzen.
- Steinbuttsfilets im heißen Olivenöl mit Kräutern und Knoblauch 2 Minuten von jeder Seite anbraten. Die Kruste auf Größe der Filets zurecht schneiden, Folie entfernen und darauf legen. Unter dem Backofengrill bei 200°C goldbraun gratinieren.
- Den Lauch mit der Sauce auf Tellern anrichten, je ein Filet darauf legen und mit den Kartoffelwürfeln bestreuen.

Eindeutige ID: #1152

Verfasser: Markus

Letzte Änderung: 24-08-2025 12:11