



Gedämpfter Steinbutt an gebratenen Blaukartoffeln und Kaiserschoten

ZUBEREITUNGSZEIT: 1,25 Stunde

SCHWIERIGKEITSGRAD: schwer

ZUTATEN: für 4 Portionen

300	g	kleine Kartoffeln
300	g	kleine lila Kartoffeln
2		rote Tomaten
2		grüne Tomaten
1		Salzitrone
150	g	Kaiserschoten
450	g	grüner Spargel
5	EL	Butaris Butterschmalz
3	EL	Zitronensaft
150	ml	Gemüsebrühe
		Salz, Pfeffer
1		Schalotte
4	Stiele	Kerbel
4	Stiele	Dill
4	Stiele	Estragon
75	ml	Wermut
75	ml	trockener Weißwein
100	ml	Fischfond (Glas)
400	g	Steinbutt Filets ohne Haut

ZUBEREITUNG:

Schritt 1/7

Kartoffeln waschen und in Wasser ca. 15 Minuten kochen.

Schritt 2/7

Inzwischen Tomaten waschen, mehrmals einritzen und blanchieren. Tomaten abschrecken und die Haut abziehen. Tomaten vierteln, entkernen und würfeln. Salzzitrone gründlich kalt abspülen und trocken tupfen. Zitrone halbieren, das Fruchtfleisch entfernen und die Schale würfeln. Kaiserschoten waschen und schräg in Stücke schneiden. Vom Spargel die holzigen Enden abschneiden und die Spargelstangen in Stücke schneiden.

Schritt 3/7

1/5 der Menge vom Butaris Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Spargelstücke und Kaiserschoten darin andünsten. 2/3 der Menge vom Zitronensaft zufügen. Mit Gemüsebrühe ablöschen, aufkochen und 2 - 3 Minuten köcheln. Tomatenwürfel und Salzzitronenschale unterheben. Mit Salz und Pfeffer würzen und vom Herd nehmen.

Schritt 4/7

Schalotte schälen und würfeln. Kerbel, Dill und Estragon waschen und trocken schütteln. Blättchen bzw. Fähnchen von den Stielen zupfen und, bis auf einige zum Garnieren, hacken. Ein weiteres Fünftel vom Butaris Butterschmalz in einem kleinen Topf erhitzen. Schalotte darin andünsten. Mit Wermut, Wein und Fischfond ablöschen, aufkochen und ca. 3 Minuten köcheln. Soße durch ein Sieb gießen und aufkochen. Auch hier 1/5 der Menge Butaris Butterschmalz einrühren. Mit dem restlichen Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken. Gehackte Kräuter in die Soße rühren und die Sauce vom Herd nehmen.

Schritt 5/7

1/5 der Menge Butaris Butterschmalz schmelzen. Fischfilets in 4 Stücke schneiden und mit dem flüssigen Butterschmalz bepinseln. Mit Salz würzen. Etwas Wasser in einem Topf aufkochen. Einen Dämpfeinsatz in den Topf stellen. Fisch in den Dämpfeinsatz geben und bei schwacher Hitze 7 - 8 Minuten dämpfen.

Schritt 6/7

Kartoffeln abgießen, abkühlen lassen, pellen und halbieren. Das restliche Butaris Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Kartoffeln darin unter Wenden 3 - 4 Minuten goldbraun braten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Schritt 7/7

Steinbutt aus dem Topf nehmen und zusammen mit dem Kaiserschoten-Gemüse auf Tellern anrichten. Mit den übrigen Kräutern garnieren und die Sauce dazu reichen.

Abdruck honorarfrei/Abdruck nur mit Nennung von Butaris Butterschmalz in der Zutatenliste/Belege erbeten.

Bildnachweis: © Butaris Butterschmalz

Die Verwendung von Rezept und Bild ist gestattet für die Nutzung in Print- und Online-Medien. Sofern Rezept und Bild darüber hinaus verwendet werden sollen, bedarf es der vorherigen schriftlichen Zustimmung der Dairy Fine Food GmbH.