

# Filet vom Stör

## mit sautierten Steinpilzen und Kartoffelrösti



### Zutaten:

600g Stör  
600g Steinpilze  
3 große Kartoffeln, mehligkochend  
2 Zweige Thymian

1 Knoblauchzehe  
1 Bd. Petersilie  
Pflanzenöl und Butter  
Muskatnuss, Salz und Pfeffer

Für die erste Vorbereitung Steinpilze mit einem feuchten Papiertuch reinigen und in dicke Scheiben schneiden. Blattpetersilie fein schneiden. Kartoffeln schälen, grob hobeln und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Aus der Kartoffelmasse handtellergroße, Zentimeter dicke Scheiben formen.

Störfilet in einem Butter-Thymian-Knoblauch Fond bei mäßiger Hitze braten. Steinpilze in Butter gold-gelb von beiden Seiten braten. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit Blattpetersilie vollenden.

Kartoffelscheiben in Pflanzenöl knusprig ausbacken, anschließend auf ein Papiertuch legen und abtupfen. Das Störfilet auf den Pilzen anrichten und mit dem Pilzfond übergießen, dazu die gebratenen Kartoffelrösti servieren.

Wir wünschen guten Appetit!

**Kastenmeiers**  
FISCHRESTAURANT & CATERINGSERVICE

Tzschirnerplatz 3-5 · 01067 Dresden  
0351/48 48 48 01 · [www.kastenmeiers.de](http://www.kastenmeiers.de)



brinkmeier  
Küchen- und Tischtextilien seit 1950

Gerd kastenmeier

Kastenmeier

Kastenmeier

