

Filet vom Steinbutt

mit Risotto nero und Rosenkohlblättern



800g Steinbutt
300g Rosenkohl
80g Risotto
150g Butter
2 Schalotten
Balsamico Bianco
0,2l Weißwein

0,4l Brühe
1 Knoblauchzehe
50g Parmesan gehobelt
Salz, Pfeffer, Muskat, Thymian
Olivenöl
Sepiatinte

Schalottenwürfel mit Reis farblos anschwitzen, mit Weißwein ablöschen und mit Brühe auffüllen. Bei geringer Hitze 15 Minuten köcheln lassen. Die Sepiatinte, Parmesan und die Butter unterrühren.

Die Rosenkohlblätter anschwitzen, mit Balsamico ablöschen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Das Steinbuttfilet mit Salz und Pfeffer würzen und mit einer zerdrückten Knoblauchzehe und Thymian braten.

Das Filet mit Risotto und Rosenkohlblätter anrichten.

Wir wünschen gutes Gelingen und guten Appetit!

Kastenmeiers
FISCHRESTAURANT & CATERINGSERVICE

Tzschirnerplatz 3-5 · 01067 Dresden
0351/48 48 48 01 · www.kastenmeiers.de



brinkmeier

Kostermehling

Kostermehling

Kostermehling