

Gebratener Steinbutt

mit Kräuterseitlingen, frittiertem Rucola und Kürbispüree



Zutaten für 4 Personen:

800g Steinbutt	Knoblauch, Rosmarin, Thymian,	Olivenöl
300g Kräuterseitlinge	Petersilie, Frühlingslauch, Koriander	Mehl
300g Kürbis	100ml Weißwein	Butter
100g Rucola	100ml Geflügelfond	Currypulver, Muskatnuss
1 Zwiebel	Honig	Salz, Pfeffer

Den Kürbis und die Zwiebel putzen und in kleine Würfel schneiden.

Butter und Olivenöl erhitzen und die Würfel glasig anschwitzen, mit dem Weißwein und dem Geflügelfond ablöschen. Honig, Thymian und Muskat zugeben.

Abgedeckt 20min bei mittlerer Hitze köcheln lassen bis die Flüssigkeit komplett verdampft ist.

Mit einem Kartoffelstampfer den fertigen Kürbis zu Püree verarbeiten und mit Salz, Pfeffer, Zucker, und wenig Curry abschmecken.

Die Steinbuttfilets gründlich waschen und trocken tupfen. Die Hautseite mehlieren und 2-3min anbraten. Butter, Rosmarin, Thymian und Knoblauch zugeben und weitere 2-3 min ziehen lassen.

Die Kräuterseitlinge werden der Länge nach gezupft und in heißem Olivenöl scharf angebraten. Thymian und Knoblauch zugeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken und eine Butterflocke sowie den Frühlingslauch zugeben.

Den Rucola in heißem Öl [180°C] ausbacken und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Einen Teil des gebackenen Rucolas unter das Kürbispüree heben und den Rest als Topping verwenden.

Wir wünschen guten Appetit!

Kastenmeiers
FISCHRESTAURANT & CATERINGSERVICE

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



brinkmeier
Kochschule
seit 1970

Gerd Kastenmeier

Kastenmeiers

Kastenmeier