

# Steinbuttfilet

gratiniert mit Spargel, Sauce Hollandaise und Zitrus-Polenta



Zutaten für 4 Personen:

600g Steinbuttfilet	400ml Weißwein
40g Maisgrieß	200ml Geflügelfond
1kg Spargel	2 Lorbeerblätter
1 Zitrone	Rosmarin, Thymian und Zitronenthymian
2 Eigelb	Olivenöl
250g Butter	Cayennepfeffer, Pfeffer und Salz

Für die Zitrus-Polenta Maisgrieß in Geflügelfond mit Zitronenschale und Zitronenthymian aufkochen und 10 Minuten quellen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Polenta in eine Form gießen und kalt stellen bis sie schnittfest ist.

Für die Sauce Hollandaise Weißwein mit Lorbeerblätter und etwas Pfeffer auf etwa 100 ml einkochen lassen. Butter klären. Das Eigelb mit der Weißweinreduktion in einer Schüssel über dem Wasserbad schaumig schlagen. Die Butter, unter ständigem Rühren, langsam hinzugeben. Mit Salz und Cayennepfeffer abschmecken. Spargel schälen, in Rauten schneiden und in Salzwasser, Butter und Zitrone kochen bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

Das Steinbuttfilet waschen, trocken tupfen und in einer heißen Pfanne mit Olivenöl, Butter und Aromaten anbraten. Nach dem Wenden das Filet auf ein Backblech legen, mit Spargel belegen und mit Sauce Hollandaise beträufeln. In den auf Grillstufe 250°C vorgeheizten Ofen schieben und circa 2-3 Minuten gratinieren. Die Zitrus-Polenta in Scheiben schneiden und bei mittlerer Hitze von beiden Seiten goldgelb anbraten. Das gratinierte Steinbuttfilet mit der Sauce Hollandaise und Zitrus-Polenta anrichten.

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**  
Mitteln- und Hochleistungstechnik

Gerd Kastenmeier

Kastentherapeuten

Kastenmeiers

