



Fisch Rezepte

Steinbutt mit Zitronen-Sahne

(Zutaten für 6 Personen)

1,5 kg küchenfertiger Steinbutt
3 Liter Wasser
400 ml Weinessig
250 ml trockener Riesling
2 rote Zwiebeln, 1 Frühlingszwiebel
8-9 schwarze Pfefferkörner
2 Lorbeerblätter, 2-3 Stängel Petersilie
je 1 Zweig Thymian und Estragon
80 g Butter
1 große Zitrone
2 Tomaten
für die Zitronensahne:
150 g Crème fraîche
2 EL Vollmilch
3 EL Zitronensaft
2 EL Dill
Zucker, Salz

Zubereitung

1. *die Zitronensahne zubereiten:*
2. Den Dill reinigen und mit einem Wiegemesser klein hacken.
3. Die Crème fraîche, die Milch, den Zitronensaft und den Dill vermischen, mit Salz und Zucker abschmecken.
4. *den Steinbutt zubereiten:*
5. Den küchenfertig zubereiteten Steinbutt unter fließendem kaltem Wasser gut reinigen.
6. Nun ca. 1 Liter Wasser mit 400 ml Weinessig vermischen und den Steinbutt darin ungefähr 30 Minuten ziehen lassen.
7. Nun die roten Zwiebeln schälen und danach halbieren.
8. Die Frühlingszwiebel häuten und waschen. Den Stängel (das Grün) bis auf ca. 12 cm kürzen.
9. Nun die Zwiebeln, die Lorbeerblätter, den Thymian und den Estragon reinigen, grob zerkleinern und zusammen mit den Pfefferkörnern, 1 Prise Salz, 2 Litern Wasser und 250 ml trockenem Riesling in einem Topf zum Kochen bringen.
10. Nun den Steinbutt in das kochende Wasser geben, den Topf zudecken und den Steinbutt ziehen lassen bis er gar ist. Der Fisch ist gar, wenn man die Rückenflossen leicht herausziehen kann.



<https://www.fischlexikon.eu>

11. Die Zitronen in Scheiben schneiden, die Tomaten würfeln, die Petersilie grob hacken und die Butter verflüssigen.
12. Den Steinbutt auf einer warmen Platte anrichten, mit den Zitronenscheiben, den Tomaten und der Petersilie garnieren.
13. Mit der Zitronensahne und Petersilienkartoffeln servieren.

Hinweis:

Der *Steinbutt* gehört zu den edelsten Speisefischen. Sein weißes, festes Fleisch hat eine leicht nussige Geschmacksnote. Er wird im Fachhandel auch als "*Turbutt*" (englisch: Turbot) bezeichnet. Von dem auch im Handel angebotenen "*Babybutt*" sollte man Abstand nehmen, da diesem der nussige Geschmack fehlt.