

# Steinbutt im Zitronengrasfond

## Zutaten:

für 4 Personen

150g Zitronengras  
1 Limette  
3 kleine rote Chilischoten  
3 kleine grüne Chilischoten  
600 ml Fischfond aus dem Glas  
Meersalz  
10 Zitronenblätter  
1/2 Bund Koriandergrün  
4 Steinbuttstücke, ohne Haut a  
150g

Hier könnte Ihr Name mit Wohnort stehen. Kochen sie das Rezept nach, fotografieren sie es und schicken das Bild an [fischrezepte@dstumpf.de](mailto:fischrezepte@dstumpf.de). Das Gleiche gilt für neue Fischrezepte.

## Zubereitung:

Zitronengras und Limette in dünne Scheiben schneiden. Chilischoten anritzen. Mit dem Fischfond, Meersalz, Zitronenblättern und dem Koriander in eine breite Pfanne füllen und 5 Minuten knapp kochen lassen. Steinbuttstücke salzen und dazu legen. Pfanne mit Deckel verschließen und vom Herd nehmen. 6 bis 8 Minuten gar ziehen lassen, sofort servieren.