

# Steinbutt in Estragonsoße

## Zutaten:

für 4 Personen

1.2 kg vorbereiteter Steinbutt  
Saft von 1 Zitrone  
1 Schalotte  
1/2 Knoblauchzehe  
2 Esslöffel Öl  
Salz  
Pfeffer  
2 Lorbeerblätter  
4 Nelken  
Schale von 1 Zitrone  
6 Esslöffel trockener Weißwein  
6 Esslöffel Estragonessig  
2 Esslöffel trockener Weißwein

## Soße

4 Eigelb  
2 Teelöffel Dijonsenf  
10 Estragonblättchen, gehackt  
2 Esslöffel Wasser  
1/8 bis 3/16 Liter Öl  
Weißwein  
Estragonessig  
Salz  
Pfeffer  
Zucker  
Estragonblätter  
Zitrone

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:

Fisch mit Zitronensaft beträufeln. Schalotte in Würfel schneiden, Knoblauchzehe zerdrücken. Öl erhitzen, Schalotte und Knoblauch darin andünsten. Salz, Pfeffer, Lorbeerblätter, Nelken, Zitronenschale, Wein und Essig dazugeben, aufkochen 4 bis 5 Minuten fortkochen und durch ein Sieb gießen. Sud wieder erhitzen, Fisch hineingehen und 20 bis 25 Minuten garziehen lassen.

Fisch in eine gefettete Auflaufform geben und mit Wein begießen. Für die Soße Eigelb mit Senf, Estragon und Wasser unter Rühren abschlagen, bis die Masse dicklich ist. Öl nach und nach unterrühren. Soße mit Wein, Essig, Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken, über den Fisch geben und unter dem vorgeheizten Grill goldgelb überbacken. Mit gehacktem Estragon und Zitronenscheiben anrichten.

Beilage: Salzkartoffeln, Lollo rosso.