

Steinbutt in der Kartoffelkruste

Zutaten:

für 4 Personen

4 Steinbuttfilets a 150g ohne Haut
und Gräten
Salz
Pfeffer
Zitronensaft
Worcestershiresauce
4 Kartoffeln
1 Beet Kresse
Weizenmehl; zum Wenden
1 Ei; verquirlt
100g Butter

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

Zubereitung:

Den Steinbutt unter fließendem kalten Wasser abspülen, trockentupfen, mit Salz und Pfeffer bestreuen, mit Zitronensaft und Worcestershiresauce beträufeln, einige Minuten ziehen lassen.

Die Kartoffeln schälen, waschen, in ganz feine Streifen schneiden, auf ein Sieb geben und abtropfen lassen.

Die Kresse abspülen, die Blättchen abschneiden und mit den Kartoffelstreifen vermischen. Dann den Steinbutt zunächst in Weizenmehl, dann im verquirlten Ei und dann in den Kartoffelstreifen wenden, dabei die Kartoffelstreifen gut andrücken.

Die Butter in einer beschichteten Pfanne zerlassen und den Steinbutt von beiden Seiten jeweils etwa 8 Minuten braten.