

# Steinbuttfilet mit Basilikumcreme

## Zutaten:

Für 4 Personen

500g Kartoffeln, mehligkochende  
50g Schalotten  
5 Öl  
250 ml Gemüsebrühe (Instant)  
100 ml Schlagsahne  
1/2 Basilikum  
Salz  
Pfeffer  
600g Steinbuttfilet  
1 Zitrone, ausgepresste

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:

Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden. Schalotten pellen und in Streifen schneiden. 2 Esslöffel Öl auf 3 oder Automatik-Kochstelle 12 in einem Topf erhitzen, Kartoffeln und Schalotten dazugeben und kurz anschwitzen. Mit Brühe und Sahne auffüllen, 15 Min. auf 1 oder Automatik-Kochstelle 5-6 kochen lassen.

Basilikumblätter waschen, zupfen, in den Topf geben und alles mit dem Schneidstab fein pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und warm stellen.

Fischfilets säubern und in breite Streifen schneiden, salzen und mit Zitronensaft beträufeln. In einer Pfanne in 3 Esslöffel Öl auf 2 oder Automatik-Kochstelle 8 - 10 von jeder Seite 4-5 Min. braten. Mit der Basilikumcreme servieren.