

Steinbuttfiletts auf Lauchgemüse mit grünen Walnüssen

Zutaten:

Für 4 Personen

4 Steinbuttfiletts, je 175g nicht
abgezogen
90g Butter
2 Schalotten, gehackt
Salz
Pfeffer
2 Esslöffel Sherrywein
2 1/2 Deziliter Fischfond, kräftig
4 Lauchstängel der Länge nach
halbiert und in 2 mm dicke
Scheiben geschnitten
2 Deziliter Sahne
8 grüne Nüsse, eingelegt

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:

Eine passende Pfanne mit Butter ausstreichen und mit gehackten Schalotten bestreuen. Die Steinbuttfiletts mit der Haut nach unten nebeneinander hineinschichten, würzen, mit Sherrywein und Fischfond bedecken. Mit einem mit Butter bestrichenen Pergamentpapier abdecken. Im vorgeheizten Backofen bei 180° etwa 8-10 Min. garen.

Inzwischen den Lauch mit 20 g Butter kurz andünsten, mit Salz und Pfeffer würzen und warm halten.

Die gegarten Fischfilets aus dem Backofen nehmen und heiß aufbewahren. Die Garflüssigkeit bei starker Hitze sirupartig einreduzieren lassen. Die Sahne dazugeben, alles cremig einkochen lassen und würzen.

Abseits vom Feuer die restliche, küchenwarme Butter in kleinen Flocken hineinschlagen. Den Lauch auf die vorgewärmten Teller verteilen, die Steinbuttfiletts abziehen und auf das Lauchbett legen. Mit der Sauce überziehen.

Die gewärmten grünen Nüsse in Scheiben schneiden und neben den Lauch legen.