

Rezept

NR: 3 / 15 Fisch

Steinbutt Filet gewürzt mit **Seaweed Herbed Salt (3)** Gemüse mit Estragon **Lemon Herbed Salt (15)**

Für 4 Personen / Zubereitung: ca. 50 Minuten /
Fisch

Zutaten:

600 g Steinbutt Filet
3 Karotten
2 Kohlrabi
2 Lauch
2 TL Butter
4 Estragon Zweige
2 Schalotten

4 EL trockener Vermuth
1 dl Bouillon
1 dl Weisswein
8 EL Doppelrahm



Zubereitung:

- Lauch und Kohlrabi rüsten und in lange, dünne nicht zu ca. 1 cm breite Streifen schneiden.
- Die Butter in einer Sauteuse aufschäumen lassen, die Gemüsestreifen zufügen
- Mit wenig **Lemon Herbed Salt (15)** würzen. Gemüse zugedeckt und bei kleiner Hitze weich dünsten.
- Vom Estragon die Blättchen zupfen und die Schalotten fein würfeln. Vermouth, Weisswein, die leer gezupften Estragon Zweige sowie die gewürfelte Schalotte in einer Pfanne bei grosser Hitze um mindestens die Hälfte reduzieren. Bouillon zufügen und auf die Menge von etwa 2 EL einkochen lassen, Dann Rahm dazu tun und Pfanne vom Herd ziehen und mit Seaweed Salt würzen.
- Steinbutt Filet in breite Streifen schneiden und mit **Seaweed Salt (3)** würzen. Die Fischstreifen auf ein gebuttertes Kuchengitter legen und zugedeckt über Dampf (Bouillon verwenden) auf den Punkt garen.
- Die Sauce kurz aufkochen.
- Das delikate Gericht auf den Tellern anrichten, zuerst das Gemüse, dann die Steinbutt Filets auf das Gemüse legen, die heisse Sauce durch ein feines Sieb über das Gericht passieren und abschliessend mit den gezupften Estragon Blättchen bestreuen.

Dazu passen Salzkartoffeln oder Basmatireis. Enjoy it!