

Steinbuttstücke auf Kartoffel-Tomaten-Zwiebel-Tian

Kategorie:	Fisch/Meeresfrüchte
Rezept Nr.:	220
Portionen:	4

Zutaten	Mengen		Bemerkungen	Links
Basilikumblätter	12	Stück		Tian (weitere Hinweis
Butter	120	Gramm		
Fenchelzweige	4	Zweige	getrocknet	
Fleur de sel	0			
Geflügelfond	0,2	Liter	oder Fisch-/Geflügelfond gemischt	
Kartoffeln	8	Stück	vorwiegend festkochend	
Pfeffer	0		grob zerstoßen	
Olivenöl				
Steinbutt	1200	Gramm		
Tomaten	4	Stück	groß	
Zitrone	1	Stück	oder Salzzitrone	
Zwiebeln	4	Stück		

Zubereitung

1. Vom Steinbutt die äußeren Flossen und den Schwanz mit einer guten Schere abschneiden. Steinbutt in 4 Stücke schneiden, Kopf entfernen (Kopf und Flossen ergeben eine schöne kleine Fischbrühe), Von jedem der Steinbuttstücke die weiße Haut mit Hilfe eines Filetirmessers entfernen.

2. Die Gemüse sollten in etwa gleiche Durchmesser haben.
Die Kartoffeln schälen und zuschneiden in die Form eines Korkens, dann in gleichmäßig dicke Scheiben schneiden (2 mm). Die Zwiebeln schälen und in Scheiben schneiden. Die Tomaten waschen, den Stielansatz entfernen und in gleichmäßige Scheiben von 3 mm Dicke schneiden. Das Gemüse jeweils gesondert salzen, pfeffern und mit etwas Olivenöl beträufeln.

3. Entweder auf 4 Tellern oder - einfacher - in einer Keramik-Reine dünne Zitronenscheiben und die Fenchelzweige gleichmäßig auf dem Tian verteilen und mit einem Schuss Olivenöl begießen.

4. Den Geflügelfond erhitzen und über das Gratin geben. In den vorgeheizten Ofen schieben. Sobald das Gratin heiß ist die mit Pfeffer und Salz gewürzten Steinbuttstücke mit der dunklen Hautseite nach oben auf des Gratin legen, die Butterstücke darauf verteilen und ca. 20 Minuten garen lassen.

5. Zum Servieren die dunkle Haut entfernen und auf jedem Teller eine Portion Gratin mit Zitrone und Fenchel anrichten, den Fisch darauf setzen, etwas Sauce zugeben und mit etwas Olivenöl beträufeln. Zuletzt mit etwas grobem Pfeffer und Fleur de Sel bestreuen.

Variation: Probieren Sie dieses Gericht auch einmal mit kleingeschnittenen Salzzitronen.



Notizen
