






Steinbutt auf buntem Tomatensalat

 Mittel  20 min  2 Personen

Zutaten

- 4 handfiletierte Portionen Steinbutt à 80 g
- 500 g bunte Kirschtomaten
- 1 Schalotte
- 1 Pesto
- 3 EL weißer Balsamico
- 1 TL Honig
- 1 TL Senf
- 4 EL Olivenöl
- Meersalz
- Pfeffer aus der Mühle
- Öl zum Anbraten
- 1 Handvoll Basilikumblätter

Unser Online Shop: Lieferung bis an die Haustür

Zubereitung

Schritt 01

Tomaten halbieren, Schalotte würfeln und in eine Schale geben. Pesto mit Balsamico, Honig, Senf und Olivenöl zu einer Vinaigrette rühren und über den Tomatensalat geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Schritt 02

Für den Steinbutt eine Pfanne heiß werden lassen und Öl hinzugeben. Fisch trocken tupfen, bei mittlerer Hitze auf beiden Seiten insgesamt 6 Minuten braten und mit Salz und Pfeffer würzen. Tomatensalat mit dem gebratenen Steinbutt anrichten und mit frischem Basilikum garnieren.

Tipps & Tricks

Baguette in dünne Scheiben schneiden, mit etwas Olivenöl bestreichen und mit Parmesan bestreuen. Im Ofen kurz knusprig übergrillen und dazu reichen.

Unser Online Shop: Lieferung bis an die Haustür