






## Steinbeißer mit Süßkartoffelstampf

 Mittel  45 min  4 Personen

### Zutaten

- 8 Steinbeißerloins à 100 g
- 2 Süßkartoffeln
- Salz
- Pfeffer
- 200 g Butter
- 2 Stangen Lauch
- 4 Zweige Dill
- 8 Kerbel
- 1/2 Bund Schnittlauch
- 4 Eier
- 1 TL Senf
- 1 EL Joghurt
- 1 Bio-Zitrone
- Mehl zum Bestäuben
- 2 EL Olivenöl zum Anbraten

Unser Online Shop: Lieferung bis an die Haustür

### Zubereitung

#### Schritt 01

Die Süßkartoffeln schälen, würfeln und mit Salzwasser bedeckt weichkochen. Gekochte Kartoffeln zerstampfen und mit Salz, Pfeffer und etwas Butter abschmecken. Lauch putzen, gründlich waschen, in Ringe schneiden und in 2 Esslöffel Butter dünsten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und warmhalten.

#### Schritt 02

Für die Kräuterhollandaise zunächst Dill und Kerbel von den Stielen zupfen und jeweils fein schneiden. Schnittlauch in feine Ringe schneiden. Eigelbe, Senf, Joghurt und etwas Zitronensaft in einen schmalen Messbecher geben. Butter aufkochen und direkt nach und nach mit einem Pürierstab in die Eigelbe geben und mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft und den feingeschnittenen Kräutern abschmecken.

#### Schritt 03

Steinbeißerloins mit Salz und Pfeffer würzen, in Mehl wenden und überschüssiges Mehl abklopfen. Steinbeißer in einer beschichteten Pfanne mit Olivenöl für 2-3 Minuten von jeder Seite braten. Fisch, Süßkartoffelstampf, Lauch und Kräuterhollandaise anrichten.

Unser Online Shop: Lieferung bis an die Haustür