






Steinbutt mit Romanesko & Pinienvinaigrette

 Leicht  25 min  2 Personen

Zutaten

- 4 handfiletierte Portionen Steinbutt à 80 g
Art.-Nr. 83436 auf www.deutschesee.de/shop
- 2 EL Pinienkerne
- 2 Tomaten, mittelgroß
- 1 Schalotte
- 8 Blätter Basilikum
- 3 EL Olivenöl, feinstes
- Salz
- Pfeffer
- 1 Romanesko, klein
- Olivenöl zum Braten
- 2 EL Butter

Unser Online Shop: Lieferung bis an die Haustür

Zubereitung

Schritt 01

Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett rösten bis sie anfangen zu duften. Kerne aus der Pfanne nehmen und grob hacken. Tomaten vierteln, entkernen und das Fruchtfleisch fein würfeln. Schalotte würfeln und die Basilikumblätter in feine Streifen schneiden. Alles zusammen mit dem feinen Olivenöl, Salz und Pfeffer anmachen.

Schritt 02

Romanesko in Röschen zerteilen und große Röschen halbieren. Romanesko in Olivenöl langsam braten und mit Salz und Pfeffer würzen.

Schritt 03

Für den Steinbutt eine Pfanne heiß werden lassen und Öl hinzugeben. Steinbutt würzen und in Olivenöl scharf anbraten. Nach 2-3 Minuten Butter in die Pfanne geben und die Steinbuttportionen wenden. Butter über die Filets geben und für weitere 2-3 Minuten braten.

Unser Online Shop: Lieferung bis an die Haustür