



Steinbeißer auf Tomaten-Safran-Butter

Man nehme für 4 Portionen:

600 g Steinbeißerfilet
4 Schalotten
1 Knoblauchzehe
4 Tomaten
3 EL Olivenöl
etwas Safran
100 ml Weißwein
125 g Butter
40 g Pankobrösel
1 Bund glatte Petersilie
1 Zweig Estragon
1 Zitrone
Salz
Pfeffer

- Schalotten pellen und sehr fein würfeln
- Knoblauch halbieren, pellen, den Keim entfernen, fein würfeln
- Tomaten häuten, entkernen, das Fruchtfleisch fein würfeln
- Wein mit 100 ml Wasser mischen
- Petersilienblätter von den Stielen zupfen und fein hacken
- Estragonblätter von den Stielen zupfen und fein hacken
- Zitrone halbieren, eine Hälfte auspressen
- Steinbeißer portionieren, mit Zitronensaft beträufeln, salzen und pfeffern
- Backofen auf 180° OUH vorheizen

Schalotten und Knoblauch in einer Pfanne glasig dünsten. Die Hälfte davon abnehmen und beiseitestellen. Wasser-Wein-Gemisch und den Safran in die Pfanne geben und etwas einkochen lassen. 75 g Butter einrühren, die Tomatenwürfel zugeben, salzen und pfeffern. Mit der Mischung den Boden einer passenden Auflaufform bedecken.

Die restliche Schalotten-Knoblauch-Mischung zurück in die Pfanne geben, die Butter zugeben und aufschäumen lassen, dann Pankobrösel zugeben. Zum Schluss die Kräuter untermischen.

Den Fisch in die Auflaufform legen, mit der Bröselmischung bedecken und im Ofen ca. 20 Minuten garen.

Dazu passen Reis (mit Erbsen) und ein trockener Weißwein.