



Steinbeißerfilet in Matrosenschluck-Brühe

Man nehme für 4 Portionen:

1200 g Kartoffeln (mehligkochend)
2 oder 4 Tomaten
Salz
Pfeffer
Fleur se Sel
200 ml Gemüsebrühe
200 ml Ratherrn Matrosenschluck [Pale Ale oder IPA]
½ TL Malzextrakt
80 g Butter
120 ml Milch
1-2 TL gemahlene Kurkuma
600 g Steinbeißerfilet
etwas Minze zum Garnieren

- Kartoffeln schälen und grob würfeln
- Tomaten halbieren und den Stielansatz entfernen
- Steinbeißerfilets auf Gräten kontrollieren, portionieren und trocknen

Kartoffeln in Salzwasser garen und mit Milch, Butter und Kurkuma zu einem nicht zu weichen Stampf verarbeiten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Gemüsebrühe, Bier und Malzextrakt kurz aufkochen und beiseitestellen. Tomatenhälften mit der Schnittfläche nach unten in 2 EL Olivenöl scharf anbraten, bis sie durch und durch erhitzt sind. Mit Fleur de Sel und Pfeffer würzen. Steinbeißerfilets im restlichen Olivenöl bei kräftiger Hitze braten. Kartoffelstampf auf tiefen Tellern anrichten, mit Brühe begießen, Fisch und Tomate darauflegen und mit Minze garnieren.

Dazu Matrosenschluck oder Pale Ale oder IPA oder ein anderes Bier...