



Babysteinbutt mit vielen frischen Kräutern in der Folie gegart

- **Portionen:** 2-3
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 35m
- **Fertig in** 55m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '55', 'cook_time' : '35m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '2-3', 'yield' : " } });
```

Edel und Naturbelassen, mit vielen frischen Sommerkräutern, die das Gericht dominieren sollen. Von Gekonntgekocht in eine für die Hausfrau machbare Zubereitung gebracht, einfach mit trockenem Weißwein in der Folie gegart, dazu eine tolle „Beurre blanc“

Zutaten

- Ein küchenfertiger Babysteinbutt ca. 800-1000g ausgenommen und von Schwanz und Flossen befreit, an der Mittelgräte eingekerbt, damit
- eine kleine Tasche für die Küchenkräuter entsteht
- (Erledigt sicherlich Ihr Fischhändler für Sie)
- Frische Kräuter nach Marktlage wie:
- 1 El frischer Estragon, grob gehackt
- 1/2 El frischer Majoran,
- 1/2 El frischer Thymian, grob gehackt
- 1/2 El frischer Kerbel, grob gehackt
- Etwas Zitronenmelisse, grob gehackt
- Etwas Dill, grob gehackt
- Etwas Butter
- 1/2 l trockener Weißwein
- 1 Zitrone
- 2-3 Schalotten
- Salz, Pfeffer und Silberfolie

Zubereitungsart

Schritt1

Der Baby Steinbutt:

Schritt2

Den vorbereiteten Babysteinbutt wie oben beschrieben, auf eine mit Butter eingestrichene und ausreichend große Alu-Folie setzen.

Schritt3

Mit Meersalz Pfeffer und Zitronensaftkräftig würzen.

Schritt4

Die gewürfelten Schalotten und die grob gehackten Kräuter und einige Zitronenscheiben in die Tasche füllen, zuklappen.

Schritt5

Etwas Weißwein darüber geben, Folie seitlich gut verschließen.

Schritt6

Den Backofen auf 180°C vorgeheizten, je nach Größe ca. 15-20 min. garen, prüfen.

Schritt7

Die Beurre blanc:

Schritt8

Den ausgetretenen Fischfond durch ein Sieb passieren, etwas reduzieren und mit kalter Butter zu einer tollen "Beurre blanc" aufschlagen; separat dazu reichen.

Schritt9

Anrichtevorschlag:

Schritt10

Den Fisch im Ganzen rustikal in der Folie servieren.

Schritt11

Beim Öffnen der Folie schlägt einem ein sagenhaftes "Fumes" entgegen !

Schritt12

Die Filets lassen sich recht einfach mit dem Vorlegebesteck entfernen / tranchieren.

Schritt13

Frische Kartoffeln, Kräuterkartoffeln, Ofenkartoffeln oder alternativ Basmati oder Wildreis dazu reichen.

Schritt14

Frischen Spargel, Blattspinat, Ratatouille etc.

Schritt15

Dazu einen absolut leichten, trockenen Riesling trinken.

Rezeptart: Warme Fischgerichte **Tags:** leicht und lecker, naturbelassen, schnell

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/babysteinbutt-mit-vielen-frischen-kraeutern-in-der-foлие-gegart/>