



# Steinbuttfilet auf Sc. Moscovite und kleinem Gemüse

- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4-5', 'yield' : " });
```

Ein edles, extravagantes, leichtes Rezept für den besonderen Anlass

## Zutaten

- 800 g küchenfertiges Steinbuttfilet
- 2 Schalotten, fein geschnitten
- Etwas Weißwein und Noilli Prat,
- 25 g Sevruga-Mallossol Kaviar
- 1 Becher Sahne
- 1 Becher Crème fraîche
- Etwas Zitronensaft
- Etwas Butter
- Salz, Pfeffer
- Das kleine Gemüse:
- 600 g Gemüse bestehend aus:
  - Spargel
  - Frühlingslauch
  - Kleinen Frühlingsmöhren
  - Schafspilzen

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Vorbereitungen:

### Schritt2

Den Spargel herkömmlich schälen, den Frühlingslauch putzen und waschen.

### **Schritt3**

Die kleinen Frühlingsmöhren schälen, etwas von dem Grün dran lassen.

### **Schritt4**

Die Schafspilze putzen, wenn möglich nicht waschen (Ziehen zuviel Wasser) und auf gleiche Größe schneiden.

### **Schritt5**

Jedes Gemüse einzeln (Außer den Schafspilzen) nach Garpunkt

### **Schritt6**

„al dente“ blanchieren und kurz in Eiswasser abkühlen.

### **Schritt7**

Der Steinbutt:

### **Schritt8**

Das Steinbuttfilet waschen, nach dem 3 S - System, säubern, Salzen und pfeffern, säuern.

### **Schritt9**

Der Ansatz:

### **Schritt10**

Die Schalottenwürfel in Butter in eine ausreichend großen Kasserolle kurz anschwitzen.

### **Schritt11**

Das Steinbuttfilet dazu geben, mit 4 Cl Weißwein und etwas Noilli Prat angießen. 3 - 4 min. bei geschlossenem Deckel leise köcheln lassen, heraus nehmen und warm stellen.

### **Schritt12**

(Dabei ist es sehr wichtig, unter Berücksichtigung der kurzen Warmhaltezeit, den optimalen Garpunkt zu erreichen, damit der edle Steinbutt saftig bleibt und nicht übergart ist)

### **Schritt13**

Die Soße:

### **Schritt14**

Den Pochierfond mit Sahne und Crème fraiche auf die benötigte Menge reduzieren, mit kalter Butter aufmixen und nachschmecken,

### **Schritt15**

ev. etwas geschlagene Sahne unterheben. Zuletzt den Sevruga - Kaviar vorsichtig darunter heben

## **Schritt16**

Das Gemüse:

## **Schritt17**

Die Schafspilze in brauner Butter und gewürfelten Schalotten 2 - 3 min. braten.

## **Schritt18**

Den Spargel und den Frühlingslauch dazu geben und mit Salz, Pfeffer und geriebener Muskatnuss würzen.

## **Schritt19**

Anrichtevorschlag:

## **Schritt20**

Das warm gestelltes Steinbuttfilet leicht saucieren und das gebratene, bunte Gemüse dekorativ placieren.

## **Schritt21**

Anstelle weiterer Beilagen empfehle ich zu diesem leichten, eleganten Gericht ein kleines gebackenes „Blätterteigkissen“ zu reichen.

## **Schritt22**

Dazu kann man getrost einen Tiefkühl - Blätterteig aus dem Supermarkt verwenden.

**Rezeptart:** Warme Fischgerichte **Tags:** ausgefallen, edel, für den besonderen anlass, vor- oder zwischengericht

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/steinbuttfilet-auf-sc-moscovite-und-kleinem-gemuese/>