



# Steinbeißer

MIT KRÄUTERKRUSTE UND REIS

WOCHEN-  
HIGHLIGHT

Für 4 Portionen

## ZUTATEN

### Steinbeißer mit Kräuterkruste

50 g Toast- oder Weißbrot vom Vortag  
 5 Zweige Thymian  
 5 Stängel glatte Petersilie  
 4 Steinbeißerfilets  
 3 EL zimmerwarme Butter  
 2 TL Dijon-Senf  
 Abrieb von ½ unbehandelten Zitrone  
 Salz, Pfeffer

### Weinschaumsauce

60 g Schalotten  
 20 g Butter  
 200 ml Weißwein (z. B. Riesling)  
 200 ml Fischfond  
 200 ml Sahne  
 Salz, Pfeffer  
 Zitronensaft

### Reis

250 g Reis

## ZUBEREITUNG

Den Backofen auf 200 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Das Brot in Würfel schneiden und in einem Blitzhacker zu mittelfeinen Bröseln mahlen. Die Kräuter waschen und trocken schütteln. Die Nadeln bzw. Blättchen abzupfen und fein hacken. Zusammen mit der Zitronenschale und der Butter unter die Brösel mischen. Die Brotmischung leicht salzen und pfeffern.

Die Fischfilets waschen und trocken tupfen. Dann salzen und pfeffern und auf ein Backblech oder in eine Auflaufform legen. Die Oberseite der Filets dünn mit Senf bestreichen, die Bröselmasse gleichmäßig auf dem Fisch verteilen und leicht andrücken. Die Filets im Ofen ca. 12-15 Minuten garen.

Für die Sauce die Schalotten schälen und in feine Würfel schneiden. Die Butter in einem kleinen Topf erhitzen und die Schalotten darin glasig dünsten. Mit Weißwein ablöschen und die Flüssigkeit auf die Hälfte einkochen lassen. Fischfond zugießen und die Flüssigkeit erneut auf die Hälfte reduzieren. Dann die Sahne zugießen und so lange bei mittlerer Hitze kochen, dass eine sämige Sauce entsteht. Die Sauce mit einem Pürierstab schaumig aufschlagen. Mit Salz, Pfeffer und einigen Spritzern Zitronensaft abschmecken.

Den Reis nach Packungsangabe zubereiten.

Die überbackenen Steinbeißerfilets mit der Sauce und dem Reis servieren.