

Steinbutt-Filet mit Kartoffel-Kruste und weißem Spargel

Für 2 Personen

2 Steinbuttfilets mit Haut	3 Kartoffeln, fest	300g Spargel, weiß
200ml Weißwein, trocken	1 EL Butter	2 EL Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen. Die Kartoffeln schälen und in feine Scheiben reiben. Die Kartoffeln mit Olivenöl, Salz und Pfeffer marinieren. Die Steinbuttfilets waschen und trocken tupfen, mit Salz und Pfeffer würzen. Den Fisch auf der Oberseite mit den Kartoffelscheiben belegen. Den Fisch auf ein Backblech legen und im Backofen zehn Minuten garen. Den Spargel schälen und in Salzwasser blanchieren. Den Fisch auf dem Backblech mit Weißwein ablöschen. Anschließend den Fisch aus dem Backofen nehmen. Den Sud in einen Topf gießen und aufkochen. Anschließend die Butter hinzufügen und die Soße mit Salz und Pfeffer würzen. Das Steinbuttfilet mit Kartoffelkruste auf einem Teller anrichten. Den Spargel dazu geben und mit der Soße garnieren.

Leonardo Vaccina am 09. Juni 2010