

# Steinbutt mit Kartoffel-Schuppen und Blattspinat

**Für zwei Personen**

**Für den Fisch:**

2 Steinbuttfilets à 150 g	2 vorw. festk. Kartoffeln	1 TL Kartoffelstärke
150 g Butterschmalz	1 EL Butter	Salz, Pfeffer

**Für den Blattspinat:**

200 g Blattspinat	2 Schalotten	1 Zitrone
75 ml Gemüsefond	75 ml Fischfond	75 ml Roséwein
$\frac{1}{2}$ Bund Grüne Sauce-Kräuter	1 EL Butter	

Für den Fisch die Butter in einem Topf erhitzen. Kartoffeln waschen, schälen und mit einem Hobel in dünne Scheiben schneiden. Mit einem kleinen Ausstecher Kreise daraus ausstechen und in Wasser legen. Steinbutt mit Salz und Pfeffer würzen und von einer Seite leicht mit Stärke bemehlen. Nun die Kartoffelscheiben aus dem Wasser nehmen und auf einem Tuch trocknen. Die Scheiben wie Fischschuppen auf die bemehlte Seite des Steinbutts verteilen und leicht andrücken. Zum Schluss die flüssige Butter mit einem Pinsel auf den Kartoffelschuppen verteilen. Den Fisch kühl stellen, bis die Butter wieder anzieht.

In einer Pfanne mit etwas Butterschmalz auf der Kartoffelseite anbraten. Den Fisch vorsichtig wenden und garziehen lassen.

Für den Spinat Schalotten abziehen, kleinhacken und in einem Topf mit Butter anschwitzen. Spinat dazugeben, mit etwas Fond ablöschen und inkochen lassen. Mit Roséwein abschmecken. Fisch- und Gemüsefond in einem weiteren Topf erhitzen. Kräuter fein hacken und mit dem Fond aufmixen. Zitrone halbieren und dazu pressen.

Den Steinbutt mit Kartoffelschuppen und Blattspinat auf Tellern anrichten mit der Sauce und Saft einer Zitrone beträufeln und servieren.

Reinhard Gonder am 18. Januar 2016