

GEBRATENER STEINBEISSER MIT MAIRÜBEN, KARTOFFELN & GEWÜRZBUTTER



Zutaten für den Steinbeißer:

ca. 500 g Steinbeißer
150 g Butter
1 Zimtrinde
20 Kardamomkapseln
2 Knoblauchzehen
1 Stück Ingwer
Pul Biber (Chilliflocken)
1/2 Zitrone
Salz & Pfeffer

Zutaten für die Beilagen:

2 Stück Mairüben
5-8 Kartoffeln (je nach Größe)
1 Karotte
Wilder Spargel
Olivenöl

Zubereitung:

1 Die Butter in einem Topf bei geringer Temperatur zerlassen und anschließend 10 Minuten köcheln lassen bis die Butter braun ist. Ein Sieb mit einem Küchenpapier auslegen und die Butter hineingießen und auffangen. Die aufgefangene Butter in einen Topf geben und die Zimtrinde, die angeführten Kardamom Kapseln, die Knoblauchzehen und der Ingwer in Scheiben, sowie das Pul Biber hineingeben. Mit Salz & Pfeffer würzen und die Butter ca. 30 Minuten ziehen lassen.

2 Die Karotte und die Mairüben schälen und in kleine Würfel schneiden. Die Kartoffeln waschen, schälen und vierteln und in Salzwasser kochen. Den wilden Spargel waschen und unten am Stiel etwas kürzen. In einer Pfanne etwas Öl erhitzen und den wilden Spargel hineingeben. Etwas Zucker darüber streuen, mit Salz und Pfeffer würzen und kurz anbraten. Herausnehmen und auf ein Küchenpapier geben. Die Mairüben- und Karottenwürfel in die Pfanne geben und dünsten bis sie bissfest sind. Die Kartoffeln durch ein Sieb schütten und zu den Karotten und Mairüben geben, den wilden Spargel hinein und alles gut durch schwenken.

GEBRATENER STEINBEISSER MIT MAIRÜBEN, KARTOFFELN & GEWÜRZBUTTER



3 Den Fisch kurz unter fließendem kalten Wasser abwaschen und mit einem Küchenpapier trocken tupfen. Eine zweite Pfanne mit etwas Olivenöl erhitzen und den Fisch gut anbraten. Wenden, mit dem Zitronensaft beträufeln und mit Salz & Pfeffer würzen. Zum Schluss etwas von der Gewürzbutter über den Fisch geben und zusammen mit dem Gemüse alles anrichten.

Die restliche Butter in eine Glas abfüllen, abkühlen lassen und im Kühlschrank aufbewahren. Die Gewürzbutter eignet sich auch für Garnelen und Meeresfrüchte.