



Probier Ma(h)l MÜRITZ FISCHTAGE

Rezept

Hotel Marianne - Kiek In



plau-kocht.de empfiehlt:



Gebackenes Störfilet

*auf mediterranem Sommergemüse an Kräuterdrillingen
und einem Rieslingschaum*

Zutaten

- 600g Störfilet
- 80g Zucchini
- 80 g Aubergine
- 80 g Fenchel
- 60g Möhre
- 60g Kohlrabi
- 80g Porree
- 60g Champignon Rosé
- Butterschmalz, Salz, Pfeffer
- 400 g Drillinge
- Rosmarin, Thymian, Salz
- 100 g Butter
- 400 ml Weißwein
- 40 g Charlotten
- 100 ml Sahne
- frischer Dill, Salz Zucker

Zubereitung:

Sämtliches Gemüse in Streifen schneiden und in Butterschmalz anschwanken, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Drillinge abdämpfen, abkühlen lassen und dann halbieren. Die halbierten Kartoffeln in Butterschmalz mit Rosmarin, Thymian und Salz in der Röhre gold-gelb backen lassen.

Das Störfilet etwas salzen, mehlieren, in Butter leise anbraten und unter dem Grill garbacken lassen.

Für unseren Kräuterschaum schwitzt man die Zwiebeln an, dann mit dem Weißwein auffüllen, durchköcheln lassen, mit Sahne auffüllen, salzen und zuckern und mit kalter Butter abbinden. Zum Schluss den frischen Dill zugeben und fertig.