

Steinbutt gegrillt

In der Bretagne war das Fisch-Angebot riesig. Steinbutt bekommt man nicht „alle Tage“. Als wir dieses Stück von einem sehr großen Steinbutt sahen, haben wir es uns gekauft, ohne uns über die Zubereitung Gedanken zu machen. Wir haben uns dann entschlossen, das Stück Steinbutt einfach in geschlossener Alufolie auf den Grill zu legen.

Zutaten für 2 Portionen:

1 Steinbutt-Schnitte (500 g)
2 EL Olivenöl
2 TL getrockneter Estragon
Meersalz
2 EL Weißwein
Alufolie
Als Beilage:
Erbsen-Karottengemüse
aufgebratene Semmelknödel



Zubereitung:

Das Steinbutt-Stück war aus dem Schwanzteil eine Hälfte, oben und unten mit Haut. Wir haben es unter fließendem Wasser kurz abgewaschen, abgetrocknet und auf ein mit Olivenöl eingeeiltes Stück Alufolie gelegt. Dazu kam noch Olivenöl, Weißwein, Meersalz und getrockneter Estragon. Die Alufolie wurde gut verschlossen und so kam das Päckchen auf den Grill. Deckel zu und 30 Minuten Geduld!

Inzwischen haben wir aus frischen Möhren, frischen Erbsen und einem Zwiebelchen mit Butter ein Erbsen-Möhren-Gemüse gemacht.

In Frankreich hat man ja immer schnell altes Weißbrot. Das „verarbeiten“ wir zu Semmelknödel. Wenn wir schon Semmelknödel machen, dann wird das ganze Weißbrot aufgebraucht. Also waren noch Semmelknödel übrig. Die wurden in Scheiben geschnitten und in Butter angebraten.

So entstand dieses etwas merkwürdige Gericht.

Falls Sie es nach-kochen wünschen die Kochbären gutes Gelingen.