

# Steinbeißerfilet mit Olivensauce und Gratin Dauphinoise



## Zutaten für 3 Personen:

350-450 g Steinbeißerfilet

2 EL Mehl

2 TL Salz

Pfeffer aus der Mühle

2 EL Olivenöl

## Olivensauce:

150 ml trockener Weißwein

200 ml Fischfond

2 TL Fischgewürz

150 ml Sahne

1 Eierlöffel Gemüsebrühpulver

10 schwarze Oliven, trocken  
eingelegt

1. Fisch waschen,  
trocknen, portionieren und  
auf Gräten untersuchen.

2. Mehl mit Salz und  
Pfeffer mischen, Fisch-  
stücke darin wälzen.

3. Fischstücke in einer  
beschichteten Pfanne in  
Olivenöl auf beiden Seiten  
braten, bis sie gerade  
durchgezogen sind.

## Olivensauce:

1. Weißwein auf etwa 1/3  
reduzieren. Oliven  
entkernen.

2. Fischfond mit dem  
Fischgewürz auf etwa die  
Hälfte reduzieren,  
abseihen.

3. Mit dem Weißwein und  
der gewürzten Sahne  
mischen, Oliven zugeben  
und noch leicht  
einköcheln lassen.

## Hinweise:

Gratin Dauphinoise siehe  
eigenes Rezept.

Die Dekoration auf dem Bild  
sind gewürzte Tomaten-  
würfel auf Salatblättern.

## Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 30  
min, Hauptspeisen, Fisch,  
Steinbeißer, französisch

Rezept und Foto: Walter  
Stand 24.01.2023