

Steinbutt in Riesling

- 4 Fischfilet (Steinbutt, à 180 g)
- 2 Trüffeln, schwarz (à 40 g)
- 500 g Muschel(n) (Herzmuscheln)
- 500 g Muschel(n) (Miesmuscheln)
- 100 g Butter
- 1 Zwiebel(n), in große Stücke gehackt
- 1 Kräuter - Sträußchen (Petersilie, Thymian, Lorbeer, Bleichsellerie)
- 1 Glas Wein, weiß, trocken
- 50 ml Olivenöl
- Salz
- Pfeffer, frisch gemahlen

Anzeige

Zubereitung

Die Trüffeln putzen, abschaben und in große Stücke hacken. Die Miesmuscheln und die Herzmuscheln säubern. In einem großen Topf 50 g Butter erhitzen, die Zwiebel mit dem

Bouquet garni andünsten, den Weißwein angießen, mit Salz und Pfeffer würzen und die vorbereiteten Muscheln darin dämpfen, bis sie sich öffnen. Die Garflüssigkeit durch ein Tuch seihen. 100 ml davon aufbewahren und darin die restliche Butter einrühren. Erneut salzen und pfeffern und die gehackten Trüffeln zugeben.

Die Steinbuttflets mit Salz und Pfeffer würzen, auf beiden Seiten in dem Olivenöl anbraten und im auf 200°C vorgeheizten Backofen in ungefähr 5 Minuten gar werden lassen.

Die Steinbuttflets auf einer Platte anrichten, mit den Muscheln umgeben, die Trüffelsauce darüber gießen und servieren.