FISCH-FEINKOST-RÄUCHEREI

IHR FACHGESCHÄFT

KLAASSEN

Steinbutt mit Sauce hollandaise

Für 4 Portionen

Zutaten:

- 2 EL Olivenöl
- 4 Steinbuttfilets (je 175g)
- 1 EL gehackte frische Petersilie (nach Belieben)
- Gedämpfter grüner Spargel zum Servieren (nach Belieben)
- 115g Butter
- 1-2 EL frisch gepresster Zitronensaft
- 2 Eigelb
- Salz
- Frisch gemahlener weißer Pfeffer

Zubereitung:

1) Zuerst die Hollandaise zubereiten: Die Butter zerlassen. Den Zitronensaft und die Eigelbe in eine hitzebeständige Schüssel (aus Edelstahl) geben, mit Salz und Pfeffer würzen und verquirlen.
2) Die Schüssel auf einen Topf mit fast siedendem Wasser setzen und die Mischung mit dem Schneebesen kräftig aufschlagen, bis sie schaumig und dick wird. Nicht zu stark erhitzen, da das Ei sonst gerinnt. Aus dem Wasserbad heben und langsam in einem dünnen Strahl die Butter unterrühren. Nach Belieben mit Zitronensaft abschmecken und – falls gewünscht – zum Warmhalten wieder auf das Wasserbad setzen.
3) Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, die Steinbuttfilets einlegen und von jeder Seite 2-3 Minuten braten, bis sie gar und goldgelb sind.
4) Die Steinbuttfilets mit etwas Hollandaise überziehen, nach Belieben mit Petersilie bestreuen und servieren. Ist die Sauce sehr dick, lässt sie sich mit etwas warmem Wasser verdünnen. Die mit der Hollandaise überzogenen Filets können auch kurz unter dem heißen Backofengrill gratiniert werden. Nach Belieben gedämpften grünen Spargel dazu reichen.

Alternative Fische: Schwertfisch, Lachs, Wolfsbarsch

Guten Appetit wünscht Ihr Fisch Klaassen Team