

DECHANT

SEIT 1863



Steinbeisser in Tomaten-Oliven Sugo

Stammhaus

Hauptstr. 20 Starnberg
08151-12106

Filiale

Marienstr. 2 Aufkirchen
08151-51500

www.dechants-fischladen.de

Zutaten

(für 4 Personen)

800-1000g
Steinbeisserfilet

2 Knoblauchzehen
5 Salbeiblätter

4 Basilikumblätter
Olivenöl

400 g Kirschtomaten
300 g grüne und
schwarze Oliven
gemischt

250 ml Fischfond
Salz
Pfeffer

Mehl

Zubereitung

Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, den in Scheiben geschnittenen Knoblauch zugeben.

Die Tomaten vierteln, Oliven in Streifen schneiden und mit dem Salbei darin anschwitzen, mit Fischfond ablöschen.

Steinbeisserfilet in ca. 5cm breite Streifen schneiden, mehlieren und mit Salz und Pfeffer würzen.

Den Fisch auf jeder Seite (je nach Dicke) ca. 2-4 Minuten scharf anbraten.

Den Steinbeisser auf vorgewärmten Tellern anrichten, mit dem Sugo überziehen und den Basilikumblättern dekorieren.

Als Beilage empfehlen wir grüne Nudeln.

Einen guten Appetit wünscht Ihnen Ihr
Dechants Fischladen Team