

# Steinbeißerfilet mit Rösti-Kruste

## Einkaufsliste (4 Portionen):

- **800g Steinbeißerfilet ohne Haut**
- ½ Wirsingkohl
- Salz
- 4 Schalotten
- 3 EL Öl
- Pfeffer
- 2 EL Frischkäse
- 1 Ei
- 5 EL Zitronensaft
- 1 Päckchen Röstimassee
- 400ml Fischfond
- 1 EL Soßenbinder
- 60ml Sahne
- Zerstoßene Rosa Beeren

## Zubereitung des Steinbeißerfilets mit Rösti-Kruste

1. Den Wirsing putzen, in Blätter zerteilen, waschen, trocknen und die Blätter in feine Streifen schneiden. Die Wirsingstreifen blanchieren.
2. Den Backofen auf 200 C (Umluft 180) vorheizen. Die Schalotten schälen und fein hacken. 2 EL Öl in einer Pfanne erhitzen, die Hälfte der Schalotten darin dünsten und die Wirsingstreifen dazugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit dem Frischkäse verrühren. Das Ei mit der Gabel verquirlen und unterrühren.
3. Die Steinbeißerfilets durchschneiden, und mit Zitronensaft und Salz einreiben. Die Wirsingmasse flach auf der Hälfte der Filets verteilen die übrigen Filethälften daraufsetzen.
4. Die gefüllten Filets in eine ofenfeste, gebutterte Form legen, mit der Röstimassee bedecken und im heißen Backofen ca. 20 Minuten backen.
5. Das restliche Öl in einem Topf erhitzen und die restlichen Schalotten darin dünsten. Mit dem Fischfond und dem restlichen Zitronensaft ablöschen und einkochen lassen.
6. Den Soßenbinder in die Soße rühren und 1 Minute kochen lassen. Die Sahne steif schlagen, unter die Soße ziehen und mit Rosa Beeren abschmecken. Die aufgeschnittenen Filets mit der Soße servieren.

*Wir wünschen Ihnen viel Vergnügen beim Kochen und Genießen!*