

Gratiniertes Steinbeißerfilet auf Spinat

Einkaufsliste (4 Portionen):

- **800g Steinbeißerfilet ohne Haut**
- 2 EL Butter
- 1 mittelgroße Zwiebel fein gehackt
- 2 Knoblauchzehen
- 600g Blattspinat
- Salz
- Weißer Pfeffer
- Frischgeriebene Muskatnuss
- ½ TL Kreuzkümmel gemahlen
- Zitronensaft
- Fett für die Form
- 2 Eier
- 200g Sahne
- 100g geriebener Knoblauchschnittkäse

Zubereitung Gratiniertes Steinbeißerfilet auf Spinat

1. Die Butter in einem Topf erhitzen. Die Zwiebelwürfel darin glasig dünsten. Den Knoblauch schälen und dazupressen. Den Spinat zufügen und 5 Minuten dünsten. Mit Salz, Pfeffer, Muskat und Kreuzkümmel würzen. In ein Sieb geben und ausdrücken.
2. Den Backofen auf 220 C vorheizen
3. Die Steinbeißerfilets mit Zitronensaft beträufeln, salzen und pfeffern.
4. Eine Auflaufform einfetten und die Hälfte des Spinats darin verteilen. Die Steinbeißerfilets nebeneinander darauflegen und mit dem restlichen Spinat bedecken.
5. Eier, Sahne und Käse verrühren, salzen, pfeffern und über den Spinat gießen.
6. Die Form in die Mitte des Backofens stellen und den Fisch in 15-20 Minuten garen.

Beilage: Salzkartoffeln

Getränkeempfehlung: trockener Weißwein, z.B. Pinot bianco

Wir wünschen Ihnen viel Vergnügen beim Kochen und Genießen!