



Marijke Amado

Gebratener Steinbutt mit Basmati und Apfel-Vinaigrette

Zutaten für zwei Personen

Für den Steinbutt: Den Steinbutt waschen, trocken tupfen und salzen. In einer Pfanne mit Öl auf der Hautseite anbraten. Limette halbieren, auspressen und über den Fisch geben.

2 Steinbuttfilets à 200 g (mit Haut)
1 Limette
Neutrales Öl, zum Braten
Salz, aus der Mühle

Für den Reis: Basmatireis mit der doppelten Menge an gesalzenem Wasser in einem Topf zum Kochen bringen. Anschließend ziehen lassen. Wasser in einem Topf zum Kochen bringen. Die Wakame mit heißem Wasser übergießen und etwa 10 Minuten quellen lassen. Wakame abgießen, auspressen und unter den Reis heben.

100 g Basmatireis
100 g Wakame
Salz, aus der Mühle

Für die Apfel-Vinaigrette: Schalotte abziehen und feinhacken. Apfel schälen und ebenfalls sehr feinschneiden. Schalotte und Apfel mit Apfelsaft, Weißweinessig, Olivenöl, Salz und Pfeffer vermengen.

1 Schalotte
1 Apfel
200 ml Apfelsaft
100 ml Weißweinessig
100 ml Olivenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Gebratener Steinbutt mit Basmati und Apfel-Vinaigrette auf Tellern anrichten und servieren.