

Steinbeißer “Winzerin Art“ auf Rahmsauerkraut, Trauben und Croutons

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 0m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '0m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Raffiniert, herzhaft, einfach nur genießen

Zutaten

- 350 g taurisches Steinbeißer Filet in 80 g - 90 g Stücken
- (2 Stück p.P.)
- 12 dünne Scheiben magerer Katenspeck
- 60 g helle Trauben, halbiert, entkernt, auch abgezogen
- 60 g blaue Trauben, halbiert, entkernt, auch abgezogen
- 4 El Walnusskerne
- 1 Gläschen Fischfond aus dem Supermarkt oder selber gekocht
- 100 ml trockener Weißwein
- 1 mittelgroße Zwiebel, gewürfelt
- 50 ml Noilly Prat
- 70 ml flüssige Sahne
- 2 El Creme fraiche
- 50 g kalte Butter
- 1 El Pflanzenöl
- Saft einer 1/2 Zitrone
- 1 El frisch gehackter Estragon
- 2 Scheiben Toastbrot ohne Rinde, gewürfelt, geröstet
- Salz, weißer Pfeffer aus der Mühle
- Für das Rahmsauerkraut:
- 800 g Weinsauerkraut
- 1/2 l Gemüse oder Fleischbrühe
- 1 mittelgroße Zwiebel in halben Scheiben
- 1 El Butter
- 2 El Creme fraiche
- 5 - 6 gedrückte Pfefferkörner, 2 - 3 Wacholderbeeren, 1 Lorbeerblatt in einem Laschen Teebeutel, 1 Prise Zucker

Zubereitungsart

Schritt1

Das Rahmsauerkraut:

Schritt2

Die Zwiebelscheiben in der Butter glasig anschwitzen, das Weinsauerkraut dazu geben. Mit der Fleisch oder Gemüsebrühe aufgießen und leise 25 - 30 min. köcheln lassen.

Schritt3

Kurz halten und vor dem Servieren den Gewürzbeutel wieder entfernen.

Schritt4

Creme fraiche unter rühren, nachschmecken.

Schritt5

Der Steinbeißer:

Schritt6

Die Filets unter fließendem Wasser waschen, trocken tupfen und mit Zitronensaft marinieren.

Schritt7

Salzen, pfeffern und in jeweils 2 dünnen Scheiben Speck einschlagen.

Schritt8

In Mehl wenden, etwas abschütteln, in heißem Pflanzenöl von beiden Seiten kurz anbraten, Farbe nehmen lassen.

Schritt9

Das Bratfett abgießen, in etwas Butter bei mittlerer Hitze glasig zu Ende braten, kurz warm halten.

Schritt10

Die Sauce:

Schritt11

Die Zwiebeln in die gleiche Pfanne mit zusätzlich etwas Butter anschwitzen und mit dem Fischfond aufgießen, einkochen lassen. Dann kommt der Weißwein und Noilly Prat dazu, auf die benötigte Menge mit der Sahne und Creme fraiche reduzieren lassen.

Schritt12

Den gehackten Estragon zufügen, nachschmecken.

Schritt13

Den restlichen Speck in dünne Streifen schneiden und mit etwas Butter kross braten. Zunächst die Walnusskerne, dann die vorbereiteten Trauben dazu geben, kurz mit einander schwenken.

Schritt14

Anrichtevorschlag:

Schritt15

Dem Steinbeißer auf vorgewärmten Tellern anrichten und die Trauben und knusprigen Croutons verteilen.

Schritt16

Etwas Sauce drum herum geben, den Rest ev. à part reichen.

Schritt17

Dazu das Rahmsauerkraut, ein rustikaler Kartoffelstampf oder Salzkartoffel reichen.

Rezeptart: Warme Fischgerichte

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/steinbeisser-winzerin-art-auf-rahmsauerkraut-trauben-und-cROUTONS/>