



# Steinbeißer “Winzerin Art“ auf Rahmsauerkraut

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 40m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '40', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Herzhaft, fruchtig, einfach nur genießen

## Zutaten

- 350 g - 400 g taufisches Steinbeißer Filet
- In 90 - 100 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
- Für die Sauce:
- 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
- Salz, weißer Pfeffer aus der Mühle
- 2 Scheiben Toastbrot ohne Rinde, gewürfelt, knusprig geröstet
- 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, vor dem Servieren die Gewürze wieder entfernen, Creme fraiche unter rühren, nachschmecken.

### **Schritt4**

Der Steinbeißer:

### **Schritt5**

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

### **Schritt6**

Salzen, pfeffern und in 2 dünnen Scheiben Speck einschlagen.

### **Schritt7**

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

### **Schritt8**

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

### **Schritt9**

Die Sauce:

### **Schritt10**

Die Zwiebeln in die gleiche Pfanne mit zusätzlich etwas Butter anschwitzen und mit dem Fischfond aufgießen.

### **Schritt11**

Einkochen lassen, dann kommt der Weißwein und Noilly Prat dazu, auf die benötigte Menge mit der Sahne und Creme fraiche reduzieren lassen. den gehackten Estragon zufügen, nachschmecken.

### **Schritt12**

Den restlichen Speck in dünne Streifen schneiden und in etwas brauner Butter kross braten.

### **Schritt13**

Die Walnusskerne und 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 à part reichen.

### **Schritt17**

Dazu das Rahmsauerkraut, ein rustikaler Kartoffelstampf oder Salzkartoffel reichen.

**Rezeptart:** Warme Fischgerichte **Tags:** Steinbeißer

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