



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/>