



[Drucken](#)

## Baby-Steinbutt in Kräuter-Salzteig



Zutaten für 4 Personen

### Für den Fisch:

- 2 Babysteinkbutt (ca.1 kg, küchenfertig)
- 2-3 Knoblauchzehen
- ¼ Bund Rosmarien
- ¼ Bund Thymian
- ¼ Bund Petersilie
- 800 g grobes Meersalz
- 800 g Mehl
- 360 ml Wasser
- 1 Eigelb

### Für die Soße:

- 200 ml Fischfond
- 100 ml Weißwein
- 200 ml bayer. Sahne
- 160 g Pilze (z.B. Austernpilze)
- ¼ Bund Schnittlauch
- 80 g Möhren
- Salz, Pfeffer

### Zubereitung:

1. Steinbutt waschen und trocknen. Knoblauch schälen, fein hacken. Kräuter waschen, trocknen und ebenfalls hacken. Meersalz, Mehl und Kräuter mit dem Wasser zu einem festen Teig verkneten. Im Kühlschrank - am besten über Nacht - ruhen lassen.
  2. Den Backofen auf 220 °C vorheizen (Umluft 200 °C). Teig 5 mm dick ausrollen, jeden Fisch einzeln darin einpacken. Das Paket so formen, dass man den Fisch gut erkennt. Kühl stellen und bei Bedarf mit etwas verdünntem Eigelb einstreichen. Im Ofen 30 Minuten backen.
  3. Währenddessen Pilze putzen, Schnittlauch waschen, trocknen und fein schneiden. Möhren schälen und in kleine Würfel schneiden, kurz blanchieren. Fischfond und Weißwein zusammen sehr stark einkochen. Sahne dazugeben und einkochen bis die Soße sämig ist. Austernpilze mit Butter 5 Min. braten, mit Salz und Pfeffer würzen und kurz vor Schluss Möhrenwürfel und Schnittlauch dazugeben. Pilze in die Sahnesoße geben.
  4. Steinbutt aus dem Ofen nehmen, den Teigdeckel am Rand aufschneiden, am Tisch vor dem Gast öffnen und tranchieren. Fischfilets mit Austernpilzen servieren.
- Tipp: Dazu passen Salzkartoffeln oder Bandnudeln.