



## Steinbutt auf Kartoffeln für 4 Personen



### Zutaten:

4 Steinbuttfiletts je 70 g (mit Haut)

150 g Kartoffeln (Ditta) in feine Streifen geschnitten

5 Zweige Bohnenkraut

200 ml Sahne

Saft von 1 Grapefruit

1 Essl. Grapefruitchutney

1 Essl. Garnelenöl

Chiliöl

1 Essl. frische Erbsen

1 Essl. Korianderblätter

### Zubereitung:

Den Grapefruitsaft mit dem Grapefruitchutney, 3 Tropfen Chiliöl, dem Garnelenöl, Salz und Pfeffer mixen.

Die Erbsen achteln, den Koriander in sehr feine Streifen schneiden.



**Fertigstellen:**

Die Kartoffelstreifen in Wasser 1 Minute kochen, abgießen und mit der Sahne einkochen.

Die Kartoffeln sollten noch einen leichten Biss haben. Das Bohnenkraut fein schneiden und unter die Kartoffeln rühren. Den Steinbutt auf der Haut vorsichtig braun braten, umdrehen und glasig fertig garen. Die Kartoffeln in der Mitte eines tiefen Tellers anrichten, 2 Esslöffel Grapefruitsauce zugeben. Den Steinbutt mit etwas von den Erbsen und dem Koriander bestreuen. Den Steinbutt auf die Kartoffeln geben.