



# Filet vom Steinbutt auf Chorizostampf mit wildem Brokkoli

Rezept für 4 Personen

## Zutaten:

800g Steinbuttfilet  
250g wilder Brokkoli  
600g mehligere Kartoffel  
100g Chorizo  
3 Esslöffel saure Sahne  
100g Butter  
Salz, Pfeffer, Muskatnuss, Olivenöl

## Zubereitung:

Die Kartoffeln schälen und in Salzwasser weich kochen.  
Anschließend die Chorizo klein schneiden, in etwas Olivenöl  
auslassen und mit den Kartoffeln glatt rühren.  
Mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss und saurer Sahne abschmecken  
und warm stellen.

Den wilden Brokkoli in Olivenöl und Butter roh, bei milder Hitze  
braten.

Zuletzt das Steinbuttfilet würzen, in Olivenöl und Butter  
langsam braten und mit dem Stampf und Brokkoli servieren.

Wir wünschen guten Appetit und viel Spaß beim Nachkochen!



# Kastenmeiers

DAS FISCHRESTAURANT IM TASCHEBERGPALAIS

Taschenberg 3 · 01067 Dresden  
0351.48484801 · [www.kastenmeiers.de](http://www.kastenmeiers.de)