

# Steinbuttkelett

## Steinbuttkelett mit Kresserisotto



### Zutaten:

4 Koteletts vom Steinbutt  
500ml Geflügelfond  
300ml Weißwein  
2 Schalotten  
1 Knoblauchzehe  
1 Zweig Thymian

1 Zweig Rosmarin  
1 Bd. Brunnenkresse  
400g Risottoreis  
100g Butter  
50g Parmesan  
Mehl, Salz, Pfeffer, Olivenöl

Ofen auf 250 Grad Umluft vorheizen. Koteletts waschen, trocken tupfen und mehlieren. Für das Risotto den Reis gründlich mit kaltem Wasser waschen. Schalotten in kleine Würfel schneiden und im Topf mit Olivenöl anschwitzen. Reis dazugeben und mit Weißwein ablöschen. Mit Brühe auffüllen und unter ständigem Rühren circa 15 Minuten leicht köcheln lassen. Topf vom Herd nehmen, Parmesan und Butter unterheben und drei Minuten zugedeckt quellen lassen. Koteletts von beiden Seiten kräftig in Olivenöl mit Aromaten wie Thymian und Rosmarin anbraten und in den Ofen geben, bis sich das Fleisch von der Mittelgräte löst. Vor dem Anrichten die Koteletts mit Salz und Pfeffer würzen und die Brunnenkresse unter das Risotto heben.

Wir wünschen guten Appetit!

**Kastenmeiers**  
FISCHRESTAURANT & CATERINGSERVICE

Tzschirnerplatz 3-5 · 01067 Dresden  
0351/48 48 48 01 · [www.kastenmeiers.de](http://www.kastenmeiers.de)



brinkmeier  
Kastanienwälder seit 1970

Gerd kastenmeier

Kastenmeier

Kastenmeier

