

# Steinbeißer mit Orangen-Soße und Petersilienwurzel-Püree

**Für zwei Personen**

**Für den Steinbeißer:**

2 Steinbeißer-Filets à 150 g	4 Zweige Petersilie	1 EL Butter
1 EL Rapsöl	Salz	Pfeffer

**Für die Orangensauce:**

1 Orange	150 ml Orangensaft	50 g Zucker
2 TL Stärke	Chili	

**Für das Püree:**

200 g Petersilienwurzel	1 Zitrone	75 ml Gemüsefond
50 ml Sahne	Salz	Pfeffer

**Für den Steinbeißer:**

Die Fischfilets waschen, trockentupfen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Butter und Öl in Pfanne erhitzen und Fisch von beiden Seiten anbraten. Im Ofen bei 100 Grad ziehen lassen, bis Garpunkt erreicht ist. Der Fisch sollte noch glasig sein. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und Blätter fein hacken. Über den Fisch streuen.

**Für die Orangensauce:**

Zucker in einem Topf hell karamellisieren. Mit Orangensaft ablöschen.

Orange heiß abwaschen und Schale abreiben. Zum Saft hinzu geben. Einreduzieren lassen und mit Stärke abbinden. Mit Chili abschmecken.

**Für das Püree:**

Petersilienwurzel schälen und in kleine Würfel schneiden. In Gemüsefond und Sahne langsam weich kochen, bis Flüssigkeit fast vollständig verkocht ist. Mit Stabmixer fein pürieren, gegebenenfalls durch ein Sieb streichen. Mit Salz, Pfeffer und etwas Saft von der abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Lilly Kürten am 07. Februar 2019