

# Smørrebrød, Steinbutt, saure Sahne, Johannisbeeren

## Für 2 Personen

### Für den Steinbutt:

2 Steinbuttflets	330 ml helles Bier	Öl
200 g Mehl	1-2 EL Speisestärke	2 Prisen Salz

### Für das Brot:

2 Scheiben Sauerteigbrot	Butter
--------------------------	--------

### Für die Saure Sahne:

200 g Saure Sahne	1 Zwiebel	1-2 Zweige Dill
Salz	Pfeffer	

### Für den Fenchel:

1 Knolle Fenchel	1 Orange, Abrieb, Saft	1 Zitrone, Saft
2 EL Pekannüsse	2-3 Kapseln Kardamom	Zucker
Salz, Pfeffer		

### Für die Johannisbeeren:

2-3 Zweige Johannisbeeren	1 TL Puderzucker	1 Prise Salz
---------------------------	------------------	--------------

### Für die Fertigstellung:

1 Beet Erbsenkresse
---------------------

### Für den Steinbutt:

Das Mehl mit der Stärke und Salz vermengen, Bier nach und nach einrühren. Einen glatten Teig herstellen. Ggf. etwas Wasser einrühren, oder mit Mehl nachjustieren. Es sollte ein zähflüssiger bis sämiger Teig entstehen.

Steinbutt in mundgerechte Stücke schneiden. Fisch durch den Teig ziehen und im 160°C heißen Fett goldbraun ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

### Für das Brot:

Brot beidseitig mit Butter bestreichen und langsam und gleichmäßig in einer Pfanne knusprig rösten. Zwischendurch wenden.

### Für die Saure Sahne:

Zwiebel abziehen und sehr fein würfeln. Dill abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Saure Sahne mit Zwiebeln und Dill verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

### Für den Fenchel:

Fenchel putzen und hobeln. Kardamomkapseln aufbrechen, Samen herauslösen und in einem Mörser zerstoßen. Orange heiß abspülen und die Schale abreiben, dann halbieren und den Saft auspressen. Fenchel mit Kardamom, Orangenabrieb, Orangensaft, Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken. Pekannüsse grob hacken und unterheben. Vor dem Servieren salzen und mit Zitronensaft abschmecken.

### Für die Johannisbeeren:

Johannisbeeren mithilfe einer Gabel vom Zweig lösen. In eine Schüssel geben. Puderzucker und Salz zugeben und die Beeren etwas andrücken.

### Für die Fertigstellung:

Brotscheiben auf einen Teller geben und mit Saurer Sahne bestreichen.

Fenchel und Fisch darauf platzieren. Mit Johannisbeeren und Kresse garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Zora Klipp am 12. Juni 2026