

# Steinbutt-Filets mit Vulcano-Streusel-Kruste auf Spinat

**Für vier Portionen**

**Für die Steinbuttfilets:**

100 g Vulcanoschinken	100 g Mehl	100 g Butter
4 Steinbuttfilets, à 180 g	2 EL Olivenöl	2 Thymianzweige
2 Rosmarinzweige	2 Knoblauchzehen	Salz, Pfeffer
Muskatnuss		

**Für Spinat und Rigatoni:**

2 Schalotten	1 Knoblauchzehe	30 g Butter
250 g Rigatoni	600 ml Geflügelfond	200 ml Sahne
200 g junger Spinat		

Vulcanoschinken klein würfeln und im Backofen bei 180 Grad zehn Minuten trocknen. Anschließend abkühlen lassen. Mehl und Butter mit dem Schinken in eine Schüssel geben, mit Salz und Pfeffer würzen und zu Streuseln verkneten. Steinbuttfilets mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne im heißen Olivenöl anbraten. Thymian, Rosmarin und halbierte Knoblauchzehen zum Braten mit in die Pfanne geben. Filets auf ein Backblech geben, die Streusel darauf verteilen und im Backofen bei 200 Grad Oberhitze oder Grill goldbraun und knusprig überbacken. Schalotten und Knoblauch schälen und klein würfeln. Butter in einem Topf schmelzen, Schalotten, Knoblauch darin anschwitzen, anschließend Rigatoni zugeben. Geflügelfond nach und nach zugeben. Bei mittlerer Hitze unter gelegentlichem Rühren al dente garen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Rigatoni mit der Sahne verfeinern, Spinat zugeben und mit Muskatnuss würzen. Steinbuttfilets auf den Rigatoni anrichten, mit der entstandenen Sauce beträufeln.

Johann Lafer am 29. Juni 2013