

Steinbeisser Loins mit Gorgonzolasoße

Zutaten für 2 Personen:

400 g Steinbeisser Loins
100 g Gorgonzola Käse
100 ml trockener Weißwein
50 ml Sahne
Salz, frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
2 EL Butter
3 EL Olivenöl
1 Bio Zitrone
4 EL Mehl
250 g Schwarze Tagliatelle
Brokkoli
Zuckerschoten

Zubereitung

Den Fisch über Nacht im Kühlschrank auftauen lassen, abwaschen, trocken tupfen, mit Zitronensaft beträufeln, salzen und pfeffern.

1 EL Butter und 3 EL Olivenöl in einer Pfanne zergehen lassen, den Steinbeisser in Mehl wenden und von jeder Seite für 3 Minuten anbraten.

Den Fisch auf einen Teller legen und bei 70 Grad Umluft im Backofen warmhalten.

Zubereitung

Für die Soße 1 EL Butter in die Pfanne geben, mit Weißwein ablöschen, den Käse und die Sahne darin schmelzen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Schwarze Nudeln, Brokkoli und Zuckerschoten dazu reichen.

Unsere Weinempfehlung:

Einen Sauvignon Blanc von Kesselring.

Guten Appetit!