

## Gebratener Steinbutt mit Gersotto

Rezept für 4 Personen

### Gersotto

Rezept für 4 Personen

1l	Bouillon	aufkochen
200 g	Rollgerste	beigeben und weich sieden, wenn Flüssigkeit nicht reicht, mit Wasser auffüllen
200 g	Spinat	waschen, im Salzwasser blanchieren, abkühlen, fein mixen,
5 g	Gemüsebouillonpaste	beigeben, passieren, der trockenen Gerste beigeben
	Salz, Pfeffer	abschmecken, reduzieren bis cremige Konsistenz entsteht, heiss servieren

### Steinbutt

400 g	Steinbuttfilet	portionieren
	Salz, Pfeffer	würzen
40 g	Bratbutter	in einer Lyonerpfanne erhitzen
2 Zweige	Salbei	beigeben
1	Knoblauchzehe	schälen, halbieren, beigeben, Steinbutt auf Fleischseite 3min sautieren, Herd ausschalten und Filets drehen, 1min nachziehen lassen und servieren