



**Hauptspeise: Mario Kotaska**

## **Steinbuttfilet auf Graupen mit geschmortem Fenchel und einer Tomaten-Aprikosen-Salsa**

**Zutaten für vier Personen**

**Für die Graupen:** Die Schalotte fein würfeln und in einer Kasserolle mit Öl anschwitzen. Die Graupen dazugeben und ebenfalls anschwitzen. Mit Weißwein und Brühe immer wieder aufgießen. Die Vanilleschote mit in den Topf geben und einfach mitkochen lassen. Den Parmesan reiben und beimengen, um eine schöne Sämigkeit zu erreichen.

- 80 g Graupen
- 2 Schalotten
- 50 ml Weißwein
- 200 ml Brühe
- 1 Vanilleschote
- 50 g Parmesan
- Öl

**Für die Tomaten-Aprikosen-Salsa:** Die Tomaten würfeln und zusammen mit den gewürfelten Aprikosen in einem Topf mit etwas Öl erwärmen.

- 3 Raf Tomaten
- 3 getrocknete Aprikosen
- Öl

**Für die Beilage:** Den Fenchel in Scheiben schneiden und in etwas Fett anbraten. Mit Safran würzen. Die Enoki Pilze halbieren und in eine Pfanne mit Öl geben. Je nach Geschmack den kleingeschnittenen Koriander dazugeben.

- 100 g Enoki Pilze
- 1 Knolle Fenchel
- Safran
- 1 Bund Koriander

**Für den Steinbutt:** Den Fisch portionieren und mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Pfanne etwas Öl erwärmen und nach Geschmack 2-3 zerdrückte Knoblauchzehen dazugeben. Den Fisch darin anbraten.

- 480 g Steinbuttfilet
- Öl
- 2-3 Knoblauchzehen

Den Fenchel und die Graupen und auf einem Teller anrichten, die Enoki Pilze darüber geben und den Fisch darauf drapieren. Mit der Tomaten-Aprikosen-Salsa beträufeln.