

Steinbeisserfilet mit Röstikruste auf Sauerkraut mit Thymianspitzen

- 4 × 170 g Steinbeisserfilet (dicke Stücke)
- 250 g geschälte Kartoffeln
- 800 g Sauerkraut
- 1 l Möhl Apfelsaft
- 1 Bund Thymian
- 50 g Butter
- 1 Ei
- Zucker
- Butterschmalz/Öl zum Braten
- Mehl
- Salz
- Pfeffer
- Muskat

Sauerkraut ausdrücken und in Apfelsaft ca. 20–25 Min. garen. Die Kartoffeln zu $\frac{1}{3}$ fein und zu $\frac{2}{3}$ grob reiben. Ausdrücken, die enthaltene Stärke absetzen lassen, vom Wasser trennen und zusammen mit 1 Ei, Salz, Pfeffer und Muskat mit den Kartoffeln mischen. Steinbeisser salzen und die Grätenseite mehlieren. Darauf jetzt $\frac{1}{4}$ der Röstimasse gleichmässig und ohne Flüssigkeit aufstreichen. Auf dieser Seite bei mittlerer Hitze in viel Öl knusprig braten. Kurz vor Fertigstellung wenden. Butter unter das «suppige» Sauerkraut rühren und die abgezapften Thymiansspitzen dazugeben.

Anrichten: Sauerkraut auf vorgewärmte Teller verteilen und den Fisch mit der Röstiseite nach oben darauf platzieren. Als Beilage dazu Brokkoli und kleine Kartoffeln in Rote Beete-Saft gegart, als Garnitur ein kurz angebratener Thymianzweig.