

## **Steinbutt mit Artischocken und Steinpilzen in Geflügelbouillon**

Für 4 Personen

4 Steinbuttfilets à 150g, 0,6l intensive Geflügelbouillon  
8 kleine gekochte Artischockenböden  
12 feste kleine Steinpilze, 2 EL gezupfte Blättchen vom französischem Estragon  
1 EL feine Streifen von getrockneten Tomaten,  
4 knusprige Parmesanchips

Die Zubereitung

Steinpilze und Artischocken halbieren oder vierteln  
Kurz und knackig in Olivenöl anbraten, Meersalz und Pfeffer dazu.

Für die Parmesanchips etwas frisch gerieben Parmesan dünn auf eine Silpatmatte auftragen, im Ofen leicht bräunen, abkühlen lassen, Stückchen abbrechen.

Steinbuttfilets in einer beschichteten Pfanne glasig braten.  
Bouillon aufkochen, Artischocken, Steinpilze, Estragon und Tomaten dazu geben  
1 Minute leise köcheln lassen, abschmecken

In tiefe Teller verteilen, Steinbutt darauf setzen, mit Parmesanchips garnieren.

Ein paar kleine Poulardenravioli oder kleine Nudeln als Einlage passen auch sehr gut dazu.