

STEINBUTT MIT ZITRONEN- BUTTER CRUNCH



ZUTATEN

1	EL	Butter, weich
½	St.	Saft einer Zitrone
3-4	EL	Pankomehl, Semmelbrösel
1	Prise	Meersalz, weißer Pfeffer aus der Mühle
2	St.	Steinbuttfilet, entgrätet, ohne Haut
2	EL	Olivenöl
1	Prise	Meersalz, weißer Pfeffer aus der Mühle

ZUBEREITUNG

1. Die Butter mit dem Zitronensaft gut vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
2. Anschließend das Pankomehl unterheben. Es sollte hinterher eine Bröselige Masse entstehen.
3. Die Zitronenbrösel in einer Pfanne goldbraun rösten und zur Seite stellen.
4. Den Steinbutt portionieren, salzen und mit etwas Olivenöl bepinseln.
5. Den Airfryer auf 160°C vorheizen und den Steinbutt auf die Grillpfanne geben . Anschließend für 7-8 Minuten im Airfryer garen.
6. Zum Servieren den Steinbutt mit den Zitronenbröseln bestreuen.