

# gedünsteter Steinbeißer

## Zutaten

4 Scheiben Steinbeißer  
1 Bund Basilikum  
Salz  
2 Karotten  
1 Stange Porree  
Pfeffer  
1 Zitrone  
Butter  
Alufolie

## Zubereitung

Den Fisch waschen und die Scheiben auf jeweils ein genügend großes Stück Alufolie legen.

Das Gemüse fein schneiden und auf den Fisch legen (Porree in Streifen, Karotten in Scheiben). Alles salzen und pfeffern und Butterflöckchen darauf geben. Dann mit dem feingehacktem Basilikum bestreuen.

Die Folie gut schließen und den Fisch im Backofen 20 bis 30 Min. bei 220 Grad garen.