

# Gegrillter Stör mit Kräutersaitlingen und Gemüse vom Blech

---

## Zutaten für 4 Portionen

### Fisch:

4 Stk. Störfilets (á 200 g, ohne Haut geputzt und ohne Gräten)  
1 Stk. Zitrone  
Salz, Pfeffer

### Blechgemüse:

12 kl. Kartoffeln (geschält)  
3 Stk. Kräutersaitlinge  
1 Stk. Kohlrabi  
1/2 Bund Thymian  
1 Stk. Bio-Zitrone  
1 Schote Chilli  
1 TL Fenchelsaat  
1 kl. Bund Minze  
1 TL Currypulver

### Pesto:

1 kl. Bund Petersilie  
2 Stk. Zitrone (Abrieb davon)  
1 EL Pinienkerne  
3 EL Parmesan (gerieben)  
1 Zehe Knoblauch  
80 ml Olivenöl  
Salz, Pfeffer

### Mehr

Für gegrillten Stör mit Kräutersaitlingen und Gemüse vom Blech erst das Blechgemüse zubereiten. Dafür die Kräutersaitlinge in dünne Scheiben schneiden, den Kohlrabi schälen und in kleine Würfel schneiden.

Dabei ist die Form nicht so wichtig, gleich groß sollten sie sein. Die Zitronen der Länge nach halbieren und in dünne Scheiben schneiden.

Die Minze in Streifen und die Chilischote in feine Ringe schneiden. Die Fenchel Saat fein Mörsern und mit den Kräutersaitlingen, Currypulver, Kartoffeln und Kohlrabi vermischen.

Mit Salz, Pfeffer und etwas Olivenöl abschmecken, auf einem Backblech verteilen und bei 160 Grad ca. 25-30 Minuten lang braten.

Für das Petersilien-Zitronen Pesto die Petersilie gut waschen und die Blätter vom Stiel zupfen. Die Schale mit einem Zestenreißer von den Zitronen schälen. Den Parmesan fein reiben, den Knoblauch schälen.

Alle Zutaten bis auf den Parmesan in einer Küchenmaschine fein mixen, nach und nach Olivenöl und Parmesan dazu geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Fisch trocken tupfen und mit etwas Olivenöl bepinseln. Eine Grillpfanne oder Holzofengrill vorheizen.

Fischstücke in die Pfanne oder den Grill legen und je nach Fleischdicke von jeder Seite 3-4 Minuten grillen. Vom Grill nehmen und mit Salz und Pfeffer, sowie mit etwas Zitronensaft würzen.

Gegrillter Stör mit Kräuterseitlingen und Gemüse vom Blech auf einem Teller anrichten, etwas von dem Pesto darüber träufeln und sofort servieren.

Tipp

Anstatt dem Petersilien-Zitronen Pesto kann man zum gegrillten Stör mit Kräuterseitlingen auch ein Basilikum Pesto zubereiten oder ein anderes, je nach Belieben, dazu reichen.