

Saibling an Meerrettich-Senf-Sauce



Saiblingfilet mit Haut



einfach, 25 Minuten



Hauptspeise für 4 Personen



Zutaten

2	kleine Schalotten, fein gehackt
2 TL	Butter
1 dl	Noilly Prat (französischer Wermut)
2 dl	Gemüsebouillon
3 dl	Rahm
2 EL	Meerrettichschaum
4 TL	Senf
	Salz & Pfeffer
600 g	Saiblingsfilet mit Haut
1 Bund	Dill, fein gehackt



Zubereitung

Butter	in einer grossen Bratpfanne schmelzen
Schalotten	darin andünsten
Bouillon und Noilly Prat	dazugiessen und um die Hälfte einkochen lassen
Rahm	dazugiessen nochmals 3 Minuten kochen lassen
Meerrettich und Senf	begeben und würzen
Fischfilets	würzen, in die Sauce legen und 8 Minuten ziehen lassen
Fischfilets	auf Teller anrichten
Dill	in die Sauce geben und diese über den Fisch giessen.

Dazu passen Reis oder Kartoffeln



An Guata!
Eura Wumba

