

Filet de Féra à l'aneth

Felchenfilet an Dillrahmsauce

dg: ssg, phantastisch

Wie oft habe ich dieses überaus wertvolle, köstliche Gericht bei Herr Rizzi, Restaurant Conti, Zürich geschmaust - doch leider mich nie nach dem Rezept erkundigt. Hier meine Variante.

2 Personen

400 g Felchenfilets

Zitronensaft

1 Schalotte, gehackt

3 Dillzweige, ganz

Salz & weisser Pfeffer

1 dl Sauvignon blanc: Sancerre blanc oder Pouilly Fumé

Gratinform und Alufolie

Ofen auf 220 Grad O/Unterhitze vorheizen.

Felchen 20 Minuten mit Zitronensaft marinieren.

Gratinform ausbuttern und mit Schalotten ausstreuen, Dillzweige, und Weisswein zugeben, wenig Salz & Pfeffer.

Felchen in die Form legen, salzen & pfeffern, mit Alufolie bedecken. Auf der zweiten Rille in den Ofen schieben und 20 Minuten garen.

Inzwischen die Dillsauce vorbereiten

1 dl Sauvignon blanc

Fischsud, vom Felchen garen

2 Klötzli Fischfond, konzentriert von la cuisine

5 cl Rahm

Salz & weisser Pfeffer

1 KL Pernod

1 EL frischer Dill, gehackt

Weisswein, Fischfond und Fischsud ohne Schalotten auf drei Esslöffel Flüssigkeit reduzieren.

Rahm zugiessen und sämig einkochen. Hitze reduzieren, Pernod zugeben und kurz aufköcheln um den Alkohol zu verdampfen.

Mit Salz & Pfeffer abschmecken und im letzten Moment den Dill unterrühren - nicht mehr kochen.

Felchen mit der Sauce nappieren und sofort mit Dampfkartoffeln servieren.