

Felchenfilet

dg: sg-ssg

100 g Felchenfilets pro Person
1 Schalotte, gehackt
Halber KL Mehl
5 cl Weisswein
2 Klötzli Fischfond, la cuisine Zürich
Wenig Gemüsebouillon
Fischgewürz, von Villiger
Wenig Kerbel, gehackt
2 Dillzweige, gehackt
30 g Butter
Weisser Pfeffer

Schalotte in 1 EL Butter dämpfen, Mehl beigegeben, ablöschen mit Weisswein & Fischfond. Leicht Reduzieren und Binden.
Würzen mit Bouillon, wenig Fischgewürz, Kerbel, Dill, Pfeffer, Butter.
Die Filets separat während insgesamt 5 Minuten auf kleinem Feuer dünsten. Auf Teller fügen und mit der Sauce nappieren.

Mit Salzkartoffeln servieren.