

# Filets de Daurade au thym

dg: ssg-phantastisch

Bei mir eine hohe Bewertung für eine Goldbrasse. Aber das Gericht spielt gekonnt mit Crèmigkeit und Säure, abgerundet mit Thym und Kirsch. So einfach wie köstlich.

## 2 Personen

1 Daurade à 800 g bis 1 kg, filetiert mit Haut  
35 cl Fischfond, la cuisine  
1 Prise Thympulver  
1 \*Bouquet garni  
3 EL Crème fraîche  
1 Träne Kirsch  
Salz & Pfeffer

Goldbrasse schuppen, ausnehmen, waschen, trocknen, filetieren.  
Den Fond, Bouquet garni und Thympulver in eine flache Teflonpfanne fügen. Salzen & pfeffern. Erhitzen, ohne zu stark reduzieren.  
Die Filets salzen & pfeffern, mit der Fleischseite zum Pfannenboden beginnen, zwei bis drei Minuten in der siedenden Flüssigkeit pochieren.  
Die Filets mit einer Flachkelle wenden, weitere zwei Minuten pochieren. Herausnehmen und mit Küchencrepp abtupfen, warmstellen. Bouquet garni entfernen.  
Die Crème fraîche und den Kirsch zum Sud geben, zwei Minuten bei starker Hitze reduzieren. Abschmecken.  
Doradenfilets mit der Sauce nappieren und sofort servieren.

## \*kleines Bouquet garni

1 Thymzweig, 1 Lorbeerblatt, ein paar Peterlistengel, Lauchblatt  
Die Kräuter in das Lauchblatt zusammenbinden.

## Variante

Man kann die Filets durch Escalopes ersetzen und in einer beschichteten Bratpfanne braten, welche nur mit einem Pinsel geölt wurde.  
Mit dem gleichen Sud nappieren.