

Felchenfilet à la Claire

Zutaten für fünf Personen

- 10 Felchenfilets à 80 g
- Salz
- Pfeffer
- Mehl
- Pflanzenfett
- 20 g Butter
- 50 g Champignons
- 20 g Mehl
- 1 dl Weisswein
- 20 g Bouillonpaste
- 10 g Petersilie gehackt
- 1 dl Saucenrahm
- Salz
- Paprika

Zubereitung

- Fischfilets würzen und im Mehl wenden. In heissem Pflanzenfett goldgelb sautieren und im Ofen warmstellen. Geschnittene Champignons in Butter sautieren, mit Mehl stäuben und in Weisswein ablöschen, aufkochen.
- Mit Bouillonpaste, Salz und Paprika würzen und mit Rahm und Petersilie verfeinern. Fischfilets aus dem Ofen nehmen und mit der Sauce übergiessen. Nochmals ca. 5 Minuten in den Ofen geben.

Anrichten

- Auf Teller anrichten, garnieren und servieren.
- Als Beilage eignen sich Dampfkartoffeln.