

Heilbutt mit Zitronensoße

Zutaten:

für 4 Personen

4 Heilbuttkoteletts
Essig
Salz
Pfeffer
30g Butter
5 Eigelb
1 Zitrone, unbehandelte Schale
Weißwein, trockener
Salz
100g Butter
Schnittlauch

Hier könnte Ihr Name mit Wohnort stehen. Kochen sie das Rezept nach, fotografieren sie es und schicken das Bild an fischrezepte@dstumpf.de. Das Gleiche gilt für neue Fischrezepte.

Zubereitung:

Fisch waschen, mit Essig säuern, auf beiden Seiten mit Salz und Pfeffer bestreuen. 4 entsprechend große Stücke Alufolie mit Butter bestreichen, Fischstücke darauf legen, locker verschließen, im Backofen garen.

Schaltung:

180 - 200°, 2. Schiebeleiste v.u.

180-200°, Umluftbackofen

35-40 Min.

Eigelb, Zitronenschale, Zitronensaft, Weißwein und Salz im Wasserbad cremig aufschlagen. Geschmolzene Butter mit dem Schneebesen langsam darunter schlagen. Zum Schluss geschnittenen Schnittlauch darunter mischen. Heilbuttkoteletts auf eine warme Platte geben, Soße angießen; mit Salat und Salzkartoffeln servieren.