

# Red Snapper mit Orangensauce

## Zutaten:

für 4 Personen

1 Esslöffel Olivenöl  
2 Schalotten feingehackt  
225g Pilze geputzt und blättrig  
geschnitten; z. B. Champignons  
125 ml Orangensaft; frisch  
gepresst  
125 ml Fischfond  
1/2 Teelöffel Salz  
schwarzer Pfeffer  
4 Red Snapper-Filets a 100 g  
4 Esslöffel Petersilie; gehackt

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

## Zubereitung:

In einer großen Pfanne bei mittlerer Hitze das Öl erhitzen. Die Schalotten darin etwa 1 Minute braten. Die Pilze zugeben und in einer weiteren Minute anbraten. Fond und Saft anwieseln und aufkochen.

Abgedeckt auf kleiner Flamme 5-7 Minuten dünsten, bis die Pilze weich sind. Ohne Deckel aufkochen und rund 5 Minuten lang leicht eindicken lassen. Mit der halben Menge Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Fischfilets auf die Pilze legen, mit dem restlichen Salz und Pfeffer würzen. Die Temperatur herunterschalten und die Filets abgedeckt dämpfen, bis sie gerade eben nicht mehr glasig sind, bzw. man das Fleisch mit einer Messerspitze leicht auseinander ziehen kann.

Insgesamt dauert das 6-8 Minuten. (Sie können den Fisch auch bei 180°C für 15 Minuten im Ofen backen.) Mit Petersilie bestreuen und sofort servieren. Dazu Ingwer-Basmati-Reis und Passionsfruchtsauce reichen.