

Rotbarsch in Meerrettichsauce

Zutaten:

für 4 Personen

- 1 großen Rotbarsch ca. 1000g
- 1 Zitrone
- 1 Bund Suppengrün
- 1 Teelöffel Pfefferkörner
- 3 Lorbeerblätter
- 1 Zwiebel
- 5 Esslöffel Weißwein
- 20g Margarine
- 30g Mehl
- 1 Becher saure Sahne
- 1 Bund Dill
- 1 Bund Petersilie
- 1 Esslöffel geriebener Meerrettich
- Salz
- Pfeffer

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:

Rotbarsch würzen, mit Zitronensaft beträufeln. Suppengrün grob zerkleinern, Zwiebel vierteln.

Wasser zum Kochen bringen, Suppengrün, Pfefferkörner, Lorbeerblätter, Zwiebeln und Weißwein zugeben, Fisch hineingeben und garziehen lassen.

Aus Margarine, Mehl und ca. 1/4 l Fischsud eine helle Sauce bereiten, saure Sahne und klein gehackte Kräuter zugeben, Meerrettich untermischen und würzen.

Rotbarsch auf einer Platte anrichten und mit der Sauce begießen. Mit Petersilie bestreuen.