

Rotbarsch in Weinschaumsauce

Zutaten:

für 4 Personen

- 1 Lauchstange
- 1 kleine Zucchini
- 1 Möhre
- 2 Schalotten
- 600g Rotbarschfilet
- 1 Esslöffel Zitronensaft
- 50g Butter
- 100g Erbsen (Tk)
- 1/8 Liter Weißwein, trocken
- 3/8 Liter Fischfond
- 1 Eigelb
- 125g Sahne
- Salz
- Pfeffer
- Kerbel, zum Garnieren

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:

Lauch, Möhre und Zucchini in feine Stifte schneiden, Schalotten fein würfeln. Den Fisch abrausen, trockentupfen, mit Pfeffer und Salz würzen und mit Zitronensaft beträufeln.

In einer Auflaufform die Hälfte der Butter erhitzen, Schalotten darin glasig braten, dann das Gemüse und die Erbsen zufügen und ca. 1' braten. Die Fischfilets auflegen und Wein und Fischfond angießen, die restliche Butter in Flöckchen auf den Fisch geben.

Im Backofen (G:3-4, E/U:180 C) 15' dünsten. Flüssigkeit durch ein Sieb geben, Fisch und Gemüse warm stellen. 1/4 der Garflüssigkeit zur Hälfte reduzieren, das Eigelb mit der Sahne schaumig schlagen und in den nicht mehr kochenden Fond einrühren. Den Fisch mit dem Gemüse anrichten, mit der Sauce übergießen und mit Kerbel bestreuen.