

Rotbarsch mit Krebssoße

Zutaten:

für 4 Personen

600g Rotbarschfilet
Zitronensaft
Salz
Pfeffer
30g Mehl
40g Krebsbutter
1/8 Liter Gemüsebrühe
100g Creme fraiche
Salz
Pfeffer
2 Esslöffel Weißwein
Tabasco
heller Soßenbinder

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:

Rotbarschfilet waschen, mit Zitronensaft beträufeln, mit Salz, Pfeffer würzen, in Mehl wenden.

Krebsbutter erhitzen, Fisch je Seite 5 Min. braten, warm stellen. Bratfond mit Gemüsebrühe ablöschen, Creme fraiche unterrühren, mit Salz, Pfeffer, Weißwein, Tabasco abschmecken, evtl. mit hellem Soßenbinder. evtl. andicken.