

Scholle in Orangen-Sahne-Sauce

Zutaten:

für 2 Personen

- 400g Schollenfilets
- 1 Teelöffel
- Kräutersalz
- 2 Esslöffel Butter
- 140 ml Orangensaft
frischgepresst
- 1/2 Teelöffel
- Cayennepfeffer
- 4 Esslöffel Sahne süß



Zubereitung:

Schollenfilets waschen, trockentupfen, mit Kräutersalz mild würzen und in der zerflossenen Butter auf beiden Seiten etwa 4 bis 5 Minuten braten. Orangensaft hinzufügen, mit Cayennepfeffer leicht scharf würzen und zuletzt die Sahne darunterühren.

Ich habe oben genanntes Rezept nachgekocht und schicke anbei ein Foto vom Resultat.

Herzlichen Dank für das tolle Rezept! Es ist perfekt gelungen und hat ganz wunderbar geschmeckt. Die Orangen-Sahne-Sauce passt übrigens auch prima zu Steinbeißer oder Rotbarsch.

Schöne Grüße aus München,
B. Achhammer