

## Dorschrückenfilets mit Estragonsoße

### Rezept-Info:

Personenzahl:	4 Stück
Menü:	Hauptgericht
Zubereitungszeit:	40 Minuten
Schwierigkeitsgrad:	leicht

### Zutaten:

4	Dorschrückenfilets		Salz
3 Zweige	Estragon	1	Schalotte
20 g	Butter	100 ml	Wermut trocken
1 Be.	Schmand	1-2 TL	Estragonessig
	Cayennepfeffer		

### Zubereitung:

Die Dorschrückenfilets mit Salz würzen und in einen ungelochten Garbehälter legen. Bei Einstellung 100°C, Zeit: 4 Minuten garen. Den Estragon fein hacken. Die Schalotte würfeln und in einem ungelochten Garbehälter in der Butter mit der Hälfte der Estragonblättchen anschwitzen, dabei den Garbehälter abdecken. Das Ganze in einen Kochtopf umfüllen. Den trockenen Wermut hinzufügen und zur Hälfte einkochen lassen. Die Sauce absieben und in den Topf zurückgeben. Den Schmand hinzufügen und aufkochen. 1-2 TL Estragonessig einrühren und mit Salz und Cayennepfeffer abschmecken. Vor dem Servieren die restlichen Estragonblättchen hinzufügen. Den Fisch mit der Sauce übergießen und anrichten.