

Wir servieren
Ihnen Kuchen
für Gourmets

La Cuisine
KÜCHENSTUDIO

74889 Sinsheim
Lenge Straße 22
Tel. 07261-13010

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.

Guten Appetit wünscht das Team von La Cuisine. www.lacuisine.de