



*Felchenfilets
an
Kreuter-Rahmsauce*



BEWA
Küchen

WWW.BEWA-KUECHEN.CH

Felchenfilets an Kräuter-Rahmsauce

800g	Felchenfilets
1 Stk.	Saft der Zitrone
	Salz
	Pfeffer
	Mehl
2 EL	Bratbutter
1 EL	Zwiebeln feingehackt
1 EL	Dill feingehackt
2 EL	Schnittlauch gehackt
1 EL	Peterli gehackt
1,5 dl	Weisswein
1 Stk.	Zitronenschale abgerieben
2 dl	Doppelrahm

Die Fischfilets mit Salz und Pfeffer würzen und mit Zitronensaft beträufeln.

Die Filets im Mehl wenden, das überflüssige Mehl abschütteln.

Die Bratbutter erhitzen und die Fischfilets bei niedriger Hitze auf beiden Seiten goldbraun braten.

Herausnehmen und warm stellen.

Im restlichen Bratfett die Zwiebeln andämpfen und die feingehackten Kräuter dazugeben.

Mit dem Weisswein ablöschen und die Sauce etwas einkochen lassen.

Mit dem Doppelrahm binden und mit Salz, Pfeffer und abgeriebener Zitronenschale würzen.

Die Filets auf dem Teller anrichten und mit der Sauce servieren.

Tipp: dazu passen Salzkartoffeln

En Guetä

