Fischfilet in Bierrahm

powered by: Gary´s Cookbook

Vorgeschlagen von: am Mi 04 Mär 2009 18:38:35 CET

Beschreibung

Zutaten

40 g Butterschmalz oder Butter, 1 kg Steinbuttfilet, 8 große oder 16 kleine Champignons, 2 gehäuften Essl. Lauch, 1/4 Liter helles Bier, 1/4 Liter süße Sahne, Salz, Streuwürze

Zubereitung

Butterschmalz oder Butter zum Ausstreichen einer feuerfesten Form. Steinbuttfilet oder anderes Fischfilet salzen und in die Form legen.
8 große oder 16 kleine Champignons in Stifte schneiden und zusammen mit
2 gehäuften Essl. Lauch in dünne Streifen geschnitten über dem Fisch verteilen. Helles Bier darüber gießen und zugedeckt etwa 10 Minuten bei 200 Grad im Backofen dünsten. Den Fisch auf eine vorgewärmte Platte legen und zugedeckt warm stellen. Fischfond in eine Pfanne gießen, süße Sahne dazugeben und einkochen lassen, bis eine leicht cremige Sauce entsteht. Dabei ständig umrühren. Salz, Streuwürze zum abschmecken. Die Sauce über den Fisch gießen und sofort servieren. Als Beilage eignen sich in Butter geschwenkte Nudeln und ein kühles Bier.

Anmerkungen

Zubereitungsdauer	5 Min	**Schwierigkeit**	ganz einfach
Portionen	eine Portion	**Sonstige Menge**	
Land/Region		**Kosten**	
Vegetarisch	0	**Laktose frei**	0
Diabetisch	0	**Gluten frei**	0
Kilo-Kalorien		**Kilojoule**	
Fettgehalt		**Broteinheiten**	
Eiweiß		**Kohlehydrate**	