

Fitschen am Dorfteich

RESTAURANT · CAFE · HOTEL

REZEPT

von Manfred Fitschen



Angeldorsch in Senfsaatsauce · für 4 Personen

Zutaten Dorsch

600 g Angeldorschfilets
1 kg Gemüse:
Lauch, Kartotten,
Staudensellerie, Zucchini
1/2 l Sahne
1/4 l Weißwein+Champagner
1/4 l Milch
1 Zwiebel
Salz, Pfeffer
Zitrone

Zutaten Sauce

100 g Pommerie Senf
50 g Scharfer Senf
1/4 l Sahne
1/4 l Milch
1/4 l Fischfond
50 g Butter
1 Prise Cajenne-Pfeffer

Zubereitung Dorsch:

Gemüse in Scheiben schneiden und in Salzwasser abkochen, in Eiswasser abschrecken. Angeldorsch in 150 g-Stücke portionieren und im Fischfond ca. 10 Minuten dünsten. Gemüse in Butter leicht andünsten und abschmecken.

Zubereitung Sauce:

Sauce ca. 15 Minuten einköcheln. Mit Senf, Salz, Pfeffer, Zitrone, Wein und Champagner abschmecken. Abschließend mit Butterflöckchen binden.

Anrichten:

Gemüse auf der Tellermitte anrichten. Angeldorsch auf das Gemüse setzen und die Sauce darübergeben.

Beilagen:

Salzkartoffeln

Wir wünschen viel Spaß beim Nachkochen des Rezepts,
gutes Gelingen und guten Appetit