

Rotbarsch mit Senf-Sahne-Sauce

Fisch

Vorbereitungszeit: 35 Minuten
Zubereitungszeit: 25 Minuten } 1 Stunde

ZUTATEN für ... Personen		4	6
Rotbarsch	g	800	1200
Zitronensaft von		1 Zitrone	
Kohlrabi	g	300	450
Möhren	g	200	350
Lauch (kleine Stange)	g	100	150
Staudensellerie (auch Sellerieknolle)	g	100	150
Butter	g	20	30
weißer Pfeffer, Meersalz			
Gemüsefond	ml	200	300
Weißwein	ml	200	300
Für die Sauce:			
Butter	g	30	45
Milch	ml	200	300
Gemüsefond	ml	200	300
Sahne	EL	4	6
weißer Pfeffer, Meersalz, Muskat			

VORBEREITEN:

1. Fisch waschen, trocknen und mit Zitrone beträufeln.
2. Kohlrabi und Möhren fein stifteln, Lauch und Stangensellerie in feine Scheiben schneiden.

ZUBEREITUNG:

1. Gemüse in Butter andünsten. Würzen. Fischfilet darauf legen. Mit Fond und Wein übergießen.
2. Zugedeckt 15 Minuten garen.
3. Für die Sauce: Butter, Milch, Fond und Sahne aufkochen. Würzen und Senf unterrühren. (evtl. mit wenig in Wasser verrührtem Stärkemehl andicken).
4. Fischfilet auf Gemüse anrichten und mit Soße übergießen.

BEILAGEN / GETRÄNKE:

- * Butterreis oder Kartoffelpüree.