

Loup de mer in Champagnersauce

Fisch

Vorbereitungszeit: 30 Minuten } 1¼ Stunde
Zubereitungszeit: 45 Minuten

ZUTATEN für ... Personen		4	6
Loup de mer (ganz)	g	1600	2400
Zitronensaft	EL	4	6
Salz, weißer Pfeffer			
Schalotten	St.	8	12
Karotte	St.	2	3
Lauchstange	St.	2	3
Champignons	g	100	150
Butter	EL	4	6
Champagner	ml	400	600
Crème double, Doppelrahm	g	120	180
Butter	g	160	240

VORBEREITEN:

1. Fisch ausnehmen und die Haut beidseitig kreuzweise einschneiden.
2. Schalotten hacken.
3. Karotten in Stücke und Lauchstangen in Ringe schneiden.
4. Champignons grob hacken

ZUBEREITUNG:

1. Fisch außen mit Zitrone beträufeln und innen leicht salzen und pfeffern.
2. Alle Gemüse in einen Bräter in Butter anziehen lassen. Dann den Fisch darauf legen.
3. Fisch im vorgeheizten Backofen 15 Minuten braten. Dann mit der Hälfte des Champagners übergießen und 10-15 Minuten weiter braten.
4. Fisch aus dem Bräter nehmen und warm stellen
5. Sauce durch Sieb abgießen. Restlichen Champagner begeben und auf die Hälfte einkochen lassen. Rahm zufügen. Nochmals ein wenig einkochen.
6. Butter in Flocken unter die Sauce ziehen, bis sie gebunden ist. Abschmecken.
7. Fisch am Tisch enthäuten und vorlegen.

BEILAGEN / GETRÄNKE:

- * Gebutterte Tagliatelle

Backofen	Leiste	Grad	Stunden	Minuten
Unter- u. Oberhitze	2. v. u.	200		15+10/15

Kcal pro Portion: -

Trennkost: E

* R-111.DOC