

Schollenfilet mit Senfsauce

Fisch

Vorbereitungszeit: 45 Minuten } 1½ Stunde
Zubereitungszeit: 45 Minuten

ZUTATEN für ... Personen		4	6
Schollenfilet	g	500	750
Möhren	g	250	375
Knollensellerie	g	250	375
Frühlingszwiebeln, Bund	St.	1	2
Zitronensaft	EL	4	6
Zwiebeln	St.	1	2
Butter	g	10	15
Weißwein	EL	4	6
Petersilie, Bund	St.	1	2
Lorbeerblatt	St.	1	2
Pfefferkörner, schwarz	St.	6	9
Sahne	ml	100	150
Senf	TL	1	2
Eigelb	St.	1	2
Weißer Pfeffer, Salz			

VORBEREITEN:

1. Salzkartoffel kochen.
2. Knollensellerie, Frühlingszwiebeln und Möhren in Julienne schneiden.

3. Schollenfilet mit Zitronensaft beträufeln.
4. Zwiebel klein hacken.
5. Petersilie hacken, 2 Stiele aufheben.

ZUBEREITUNG:

1. Zwiebeln in Fett glasig dünsten, Wein und ¼ l Wasser zugießen. Die Petersilienstiele, Lorbeerblatt und Pfefferkörner zugeben. Sud aufkochen lassen.
2. Fischfilet salzen, im Sud 8 Minuten gar ziehen lassen.
3. Möhren und Sellerie 5 Minuten blanchieren, Frühlingszwiebelstreifen erst ganz kurz vor Ende der Blanchierzeit hinzufügen.
4. Fisch herausnehmen, warm stellen.
5. Sud auf die Hälfte einkochen. Durchsieben. Senf und Sahne einrühren und nochmals aufkochen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken und mit Eigelb legieren.
6. Gemüse buttern, mit Petersilie mischen.

BEILAGEN / GETRÄNKE:

- * Salzkartoffeln grüner Salat