

Fischrezepte

Bachsaibling Mit Kräutersoße

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Milchprodukte, Bergader, Käse, Bayern, Chiemgau, Deutschland

6	Bachsaibling Filets	1	Bund Schnittlauch
2	Zwiebeln	3	Essl. Butter
1	Lauch	150 ml	Sahne
1	Knoblauchzehe	80 ml	Crème fraîche
300 ml	Silvaner	4	Nudelblätter
300 ml	Brühe	1	Thymianzweig
150 g	Bavaria blu		Salz
1	Bund Pimpinell		Pfeffer

Zwiebeln und Lauch fein schneiden, in Butter anschwitzen, Knoblauch und Thymian hinzugeben, mit Brühe ablöschen, leicht abschmecken, kurz aufkochen und ca. 10 Minuten ziehen lassen.

Wein bis auf 1/8 einkochen und zur Sosse geben. Das Ganze aufkochen und mit Crème fraîche durchpassieren, abschmecken und den Bavaria blu hinzugeben.

Eine Fischfarce aus 2 Fischfilets und der Sahne im Mixer zubereiten, gut abschmecken und durchpassieren. Die Nudelblätter in Salzwasser blanchieren, abschrecken und trocknen. Anschließend mit der Fischfarce bestreichen.

Die Filets mit Salz und Pfeffer würzen, in die Nudelblätter einschlagen und 10 Minuten im Backofen garen. Aus den Kräutern einen Kräutermix zubereiten und kurz vor dem Servieren in die Soße geben.