AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
mittel	45 Min.	ganzjährig	Deutschland

FELCHEN MIT PFIFFERLINGEN



Rezept: kuechengoetter.de, 17. 8. 2015 - Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Das Fischrezept mit der deftigen Buttersauce ist ein traditionelles Festmenu. In der Schweiz werden die Pfifferlinge Eierschwämme genannt.

ZUTATEN (4 PERSONEN)

350 g	Pfifferlinge	1 EL	Öl
600 g	Felchenfilets	1 EL	Zitronensaft
2 EL	Mehl	5 dl	Weisswein, trocken
2 EL	Butter	140 g	Butter, kalte
			Salz, Pfeffer aus der Mühle

ZUBEREITUNG

1. Den Backofen auf 50° C vorheizen, Teller darin erwärmen. Die Pfifferlinge mit einem Pinsel trocken säubern und Stielenden abschneiden.
2. Die Felchenfilets kurz abspülen und mit Küchenpapier trockentupfen. Allenfällige grobe Gräten mit einer Pinzette entfernen. Die Fische etwas salzen, pfeffern und in einem Teller mit Mehl wenden. In einer Pfanne Butter und Öl erhitzen und die Filets darin bei mittlerer Hitze etwa 3 Min. pro Seite braten. Aus der Pfanne heben und im Ofen warm halten.
3. Die Pilze bei stärkerer Hitze im verbliebenen Fett braten, bis der austretende Pilzsaft verdampft ist. Die Pilze mit Salz und Zitronensaft würzen, ebenfalls warm halten.
4. In derselben Pfanne den Wein für die Sauce bei starker Hitze auf die Hälfte einkochen. Die kalte Butter in kleinen Stücken nach und nach mit dem Schneebesen kräftig in den Wein einrühren. Die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Felchenfilets auf den vorgewärmten Tellern anrichten, die Sauce angiessen und mit den Pilzen bestreuen.