Rezept

Schnelles, einfaches Fisch-Rezept

Ein einfaches, feines, sehr schnell zubereitetes Essen

10 min | 4 Pers

Zutaten

30 g	Butter
1 1/2 EL	Fischgewürz
400 g	Goldbuttfilets (oder ein anderer Fisch)
3 1/2 dl	Halbrahm

Zubereitung

1. Butter in einer Pfanne schmelzen.
2. Fischgewürz dazugeben und verrühren. Die Butter nicht zu stark erhitzen, da sonst das Gewürz verbrennt.
3. Fisch in die Gewürzbutter geben und auf beiden Seiten, je nach Sorte und Dicke, jeweils 2-3 min. leicht anbraten.
4. Halbrahm darübergiessen, die Pfanne auf dem Herd hin- und herziehen, so dass sich die Butter und Rahm gut verbinden können.
5. Kurz aufkochen lassen und sofort vom Herd nehmen.
6. Abschmecken und falls sie es intensiver möchten: einfach etwas mehr Fischgewürz darunterziehen.

Tipps

Zu diesem Fischgericht passen sehr gut : Salzkartoffeln, Petersilienkartoffeln, Reis oder auch einfach nur feine verschiedene Gemüse, z.B. Fenchel, Karotten, Lauch, Erbsen etc.

Ganz gut auch mit frischem, knusprigem Brot und Salat.

En Guete!
Mit Gruss aus der Küche vom Scharfen Sultan.