

# Bratkartoffel Rezepte

## Fischragout In Senfsoße

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Fisch, Gemüse

---

300 g	Frisher Rotbarsch	2	Essl. Creme fraiche
300 g	Frisher Kabeljaufilets	2	Essl. Scharfer Senf
1	Unbehandelte Zitrone		Salz, weißer Pfeffer
1	Bund Schnittlauch		Butter
280 ml	Gemüsebrühe (Pulver)		Mehl
120 ml	Trockener Weißwein		

---

Die Zitrone auspressen. Die Fischfilets waschen, abtrocknen und in 3 cm große Stücke schneiden. Mit dem Zitronensaft beträufeln und mit Salz und Pfeffer würzen.

Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in Röllchen schneiden.

Etwas Butter in einer Pfanne erhitzen, den Fisch ca. 2 Minuten andünsten, dann aus der Pfanne nehmen.

Noch etwas Butter in der Pfanne zusätzlich zerlassen, mit etwas Mehl eine Schwitze anrühren, mit der Gemüsebrühe und dem Wein ablöschen. Unter Rühren einköcheln lassen.

Creme fraiche und Senf unterrühren und die Soße mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Fischstücke unter die Soße heben und ca. 5 Minuten ziehen lassen.

Das Ragout auf Tellern anrichten und mit Schnittlauch bestreuen.

Tipp: Dazu schmecken Reis, Salz- oder Bratkartoffeln