

Schollenfilet in Basilikumsahnesauce

Zutaten für 4 Personen:

- 4 Schollenfilets je 180 g
- 2 El Zitronensaft
- Salz, Pfeffer
- 1 Schalotte
- 200 ml trockener Weißwein, z.B. Sancerre
- 250 g Crème Fraîche
- 1 Bund Basilikum
- 3 El Butter



Zubereitung 20 Min.

1. Die Schollenfilets kalt abspülen und trockentupfen, mit Zitronensaft beträufeln sowie mit Salz und Pfeffer würzen.
2. Die Schalotte pellen, fein hacken und mit Weißwein in eine Kasserolle geben.
3. 10 Minuten bei milder Hitze offen köcheln lassen.
4. Die Crème fraîche unterrühren und weitere 5 Minuten offen köcheln.
5. Die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken.
6. Das Basilikum waschen, die Blätter abzupfen und in feine Streifen schneiden.
7. Die Butter in einer großen Pfanne aufschäumen und die Fischfilets darin 5-6 Minuten braten, dabei einmal wenden.
8. Das Basilikum in die vorbereitete Sauce geben und unterrühren.
9. Die Schollenfilets mit der Basilikumsahnesauce auf vorgewärmten Tellern anrichten.

Dazu: Salzkartoffeln, Zitrone und gemischter Blattsalat mit Vinaigrette.

Getränk: Trockener Weißwein, z.B. Sancerre.