FISCH-FEINKOST-RÄUCHEREI

IHR FACHGESCHÄFT

KLAASSEN

Steinbutt mit Pfeffersauce

Für 4 Portionen

Zutaten:

- 500g Fischabfälle
- 1 EL Fischgewürz
- Salz
- 500ml Orangensaft
- 400g grüne Nudeln
- 4 Steinbuttfilets
- 125g Crème fraîche
- 2 Eigelb
- 2 TL Senf
- 2 EL eingelegte Pfefferkörner
- Pfeffer
- Zitronensaft
- Butter

Zubereitung:

1) Die Fischabfälle mit Fischgewürz, Salz und Orangensaft in einen Topf geben, aufkochen und ca. 15 Minuten ziehen lassen. Anschließend alles durch ein Sieb gießen.
2) Die Nudeln in leicht gesalzenem Wasser ca. 15 Minuten bissfest garen. Den Fisch waschen, trocknen und in dem Fischsud ca. 8 Minuten bei milder Hitze garen lassen. Anschließend gut abtropfen lassen und warm stellen.
3) Den Fischfond um die Hälfte einkochen lassen und die Crème fraîche unterrühren. Nochmals um die Hälfte einkochen lassen. Das Eigelb verquirlen und unter die heiße, aber nicht mehr kochende Brühe rühren.
4) Den Senf und die Pfefferkörner dazugeben. Alles mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Die Nudel abgießen und in der Butter schwenken. Alles zusammen auf Tellern anrichten und servieren.

Zubereitungszeit ca. 1 Stunde, Pro Portion ca. 39 g E, 22 g F, 18 g KH, 472 kcal/1883 kJ

Guten Appetit wünscht Ihr Fisch Klaassen Team