

Fisch-Ragout

Für 4 Personen:

500 g Lachsfilet	500 g Steinbeißerfilet	Salz
2 Schalotten	20 g Krebs-Suppen-Paste	1 EL Mehl
0,1 l Gemüsefond	2 Becher Schlagsahne	weißer Pfeffer
1 TL Zitronensaft	100 g Kirschtomaten	100 g TK-Erbesen
Estragon		

Fisch waschen, wenn nötig von der Haut schneiden und würfeln. In kochendes Salzwasser geben. 8 Minuten ziehen lassen, herausnehmen und abtropfen lassen. Schalotten schälen und fein würfeln. Hummerbutter in einem Topf erhitzen. Schalotten darin andünsten, Mehl darüberstäuben und anschwitzen. Mit Fond und 1 Becher Sahne ablöschen und unter Rühren gut durchkochen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

Restliche Sahne steif schlagen und unter die Soße heben. Kirschtomaten waschen und halbieren. Fisch, Erbsen und Tomaten zur Soße geben. Mit Estragon garnieren.

NN am 19. Dezember 2024