



**Frankfurter Straße 4
35091 Cölbe-Bernsdorf**
Tel: (06421) 304100
Fax: (06421) 304101
Email: info@lachs-und-lotte.de

www.lachs-und-lotte.de

Rezept des Monats

Januar 2007

Steinbeißerfilets mit Basilikumcreme

Für 4 Personen

800 gr. Steinbeißerfilets
2 Bund Basilikum
3 EL Öl
0,2 l Fischfond oder halb/halb Fisch/Geflügelfond oder Geflügelbrühe
(nach Geschmack)
40 gr. Butter
0,25 l Creme Doublé oder Schlagsahne
1 EL Creme Fraiche
Salz, Pfeffer

Fischfilets trocken tupfen und in große Stücke schneiden (ca. 3 pro Portion), salzen und pfeffern. Basilikumblätter im Öl pürieren (ein paar zur Garnitur aufbewahren).

Fond/Brühe in einer großen Pfanne aufkochen, Butter darin schmelzen. Fisch darin von jeder Seite 3 Minuten pochieren, herausnehmen und warm stellen.

Den Sud stark einkochen, Sahne hinein und noch mal deutlich einkochen. Creme Fraiche und Basilikumpüree einrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Anrichten, mit Baguette, Reis oder Wildreis servieren.

Tipp: - geht auch mit anderen Kräutern (z.B. Kerbel)
- geht auch mit anderem Fisch (z.B. Stein- oder weißem Heilbutt)