

Felchenfilet „Reichenauer Art“ vom Restaurant „Zum alten Mesmer“



Zutaten:

- 4 frische ganze Felchen (ca.300 gr. pro Fisch) oder 8 Felchenfilets (mittlere Größe mit Haut)
- 20 frische, große Salbeiblätter
- 0,4l frische Sahne
- etwas Mehl
- Butterschmalz
- Salz und Pfeffer



Zubereitung

Die Felchen (entschuppen und ausgenommen) unter fließendem Wasser kalt abbrausen, trocken tupfen und filetieren oder die vom Fischer filetierten Filets verwenden.

Die Felchenfilets mit Salz und Pfeffer von beiden Seiten würzen und in Mehl wenden.

Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen, die Felchenfilets mit der Hautseite nach unten leicht anbraten.

Salbeiblätter waschen, trocken schütteln und in feine Streifen schneiden.

Vor dem Wenden die Salbeistreifen über die Fleischseite der Filets streuen. Diese vorsichtig umdrehen, mit Sahne angießen und ca. 10 Minuten köcheln lassen.

Vor dem Servieren die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Fisch auf angewärmten Teller anrichten und mit der Sauce übergießen.

Als Beilage empfehlen wir Salzkartoffeln.