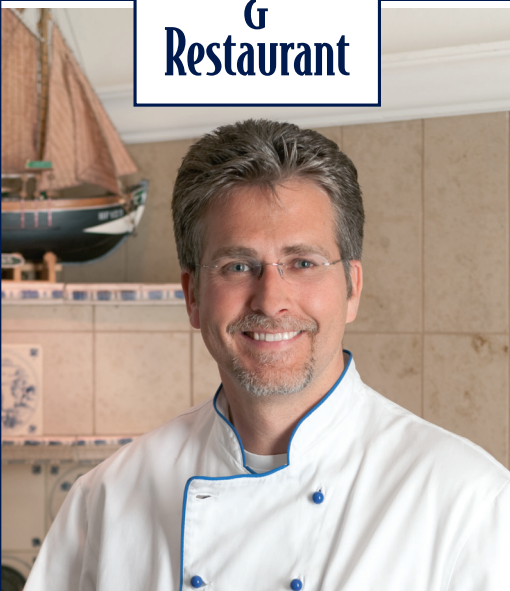


DECHANT

SEIT 1863



Fischladen & Restaurant



Hauptstraße 20 · 82319 Starnberg · Tel.: 08151-121 06
Marienstraße 2 · 82335 Aufkirchen · Tel.: 08151-515 00

*Meine
Empfehlung*

Pollak Filet mit Champignons und Tomaten

- | Zutaten | Zubereitung |
|---|--|
| (für 4 Pers.) | Die Tomaten halbieren, etwas ausdrücken und würfeln. Die Champignons in Scheiben und die Zwiebel und Knoblauch in Streifen schneiden. Etwas Olivenöl erhitzen und die Champignons, Zwiebeln, den Knoblauch und als letztes die Tomaten anbraten. |
| 800 g Pollakfilet | Die Sahne unterrühren und mit Salz, Pfeffer und den Kräutern abschmecken. |
| 500 g geschälte Tomaten | Den Pollak salzen, pfeffern und in etwas Olivenöl auf beiden Seiten kurz anbraten, mit Weißwein ablöschen und ca. 5 Minuten ziehen lassen. |
| 100 g frische Champignons | Den Fisch auf einem angewärmten Teller anrichten und mit der Sauce überziehen. |
| 1 Zwiebel | Als Beilage empfehlen wir Rosmarinkartoffeln. |
| 2 Knoblauchzehen | |
| 100 ml Sahne | |
| 50 ml Weißwein | |
| 20 g Butter | |
| 2 Eßl. gem. Kräuter (Petersilie, Basilikum, Rosmarin, Thymian o.ä.) | |
| Salz, Pfeffer aus der Mühle | |

*Einen guten Appetit wünscht
Ihnen Ihr*

P. Dechant

Peter Dechant