

# DECHANT

SEIT 1863



## Fischladen & Restaurant



Hauptstraße 20 · 82319 Starnberg · Tel.: 08151-12106  
Marienstraße 2 · 82335 Aufkirchen · Tel.: 08151-51500

*Meine  
Empfehlung*

## Skreifilet mit Brunnenkresse-Sauce

**Zutaten**  
(für 4 Pers.)  
800 g Skreifilet  
(norw. Winterkabeljau)  
1/4 l Crème fraîche  
1/4 l Fischfond  
1/8 l trockener  
Weißwein  
Blätter von einem  
Bund Brunnenkresse  
Salz, Pfeffer, Mehl

**Zubereitung**  
Den Fischfond mit dem Weißwein und der Crème fraîche sämig einkochen. Die Brunnenkresseblätter waschen, kleinschneiden und in die Sauce rühren. Die Skreifilets abspülen, trockentupfen, mit Salz und Pfeffer würzen, anschließend mehlieren. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Filets zuerst auf der Fleischseite ca. zwei Minuten anbraten, wenden und auf der Hautseite (je nach Dicke) 3-5 Minuten resch fertigbraten. Die Brunnenkresse-Sauce erwärmen und abschmecken. Auf vorgewärmten Tellern die Skreifilets anrichten und mit der Sauce überziehen. Als Beilage empfehlen wir Reis oder Petersilienkartoffeln.

*Einen guten Appetit wünscht Ihnen  
Ihr*

*P. Dechant*  
Peter Dechant