

DECHANT

SEIT 1863



Rascasse mit Champignons und Speck

Stammhaus

Hauptstr. 20 Starnberg
08151-12106

Filiale

Marienstr. 2 Aufkirchen
08151-51500

www.dechants-fischladen.de

Zutaten

(für 4 Personen)

1 kg Rascassefilet
250 g Champignons
(alt. Pfifferlinge)
2 Schalotten
100 ml Sahne
Schnittlauch
100 g Speck
Salz
Pfeffer
Olivenöl

Zubereitung

Rascassefilet waschen
und trockentupfen.

Die Pilze putzen und in Scheiben
schneiden. In einer Pfanne die
gehackten Schalotten in Olivenöl
anschwitzen, Champignons dazuge-
ben, die geschlagene Sahne mit dem
geschnittenen Schnittlauch
unterheben und mit Salz und
Pfeffer abschmecken.

In einer zweiten Pfanne den Speck
resch anbraten und warmstellen.
Die Filet mit Salz und Pfeffer würzen,
mehlieren und in Öl auf der
Fleischseite ca. 1 Min. und auf der
Hautseite ca. 3 Min. braten.
Die Rascassefilet auf einem
vorgewärmten Teller anrichten,
mit der Sauce überziehen und
dem Speck dekorieren.

Als Beilage empfehlen wir
breite Nudeln oder Reis.

Einen guten Appetit wünscht Ihnen Ihr
Dechants Fischladen Team

