

DECHANT

SEIT 1863



Goldbarsch in Senfsauce

Stammhaus

Hauptstr. 20 Starnberg
08151-12106

Filiale

Marienstr. 2 Aufkirchen
08151-51500

www.dechants-fischladen.de

Zutaten

(für 4 Personen)

800-1000 g
Goldbarschfilet
¼ L Fischfond
¼ L Sahne
3 Eßl. Dijonsenf
1 TL gehackter
Schnittlauch
Zitronensaft
Pfeffer
Salz

Tipp:

Alternativ können
Sie unsere
hausgemachte
Grundsauce
im Geschäft
erwerben und
mit Dijonsenf
verfeinern.

Zubereitung

Den Fischfond und die Sahne
sämig einköcheln.
Mit Dijonsenf, Salz, Pfeffer und
Zitronensaft abschmecken.
Die Goldbarschfilets mit Salz und
Pfeffer würzen, in die Sauce
legen und von jeder Seite
ca. 3 Minuten garziehen lassen.
Die Fischfilets auf vorgewärmten
Tellern anrichten und mit der
Senfsauce überziehen.
Den Schnittlauch als Dekoration
darüber geben.

Als Beilage empfehlen wir
Salzkartoffeln.

Einen guten Appetit wünscht Ihnen Ihr
Dechants Fischladen Team