

DECHANT

SEIT 1863



Edelfisch Pfanne

Stammhaus

Hauptstr. 20 Starnberg
08151-12106

Filiale

Marienstr. 2 Aufkirchen
08151-51500

www.dechants-fischladen.de

Zutaten

(für 4 Personen)

1 kg Fischpfanne
1/4 l Crème fraîche
1/4 l Fischfond
1/8 l tr. Weißwein

(wenn Sie sich diesen Arbeitsschritt ersparen möchten, empfehlen wir Ihnen unsere, fertig für Sie, vorbereitete Fischgrundsauce)

Kräuter der Provence

1 Zwiebel gehackt
Salz, Pfeffer
Saucenbinder

Zubereitung

Gehackte Zwiebeln andünsten, Crème fraîche, Fischfond und Weißwein hinzugeben, mit Salz, Pfeffer und den Kräutern der Provence abschmecken.

Die Fischpfanne salzen und in der fertigen Sauce ca. 8-10 Minuten ziehen lassen (nicht aufkochen!).

Nach Geschmack etwas eindicken.

Zum verfeinern eignet sich Ketchup, Curry, Knoblauch oder Dijonsenf.

Als Beilage empfehlen wir Reis, Nudeln oder kleine Kartoffeln

**Einen guten Appetit wünscht Ihnen Ihr
Dechants Fischladen Team**