

Fisch Rezepte

Butterfisch

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Deutschland, Fisch, Ostpreußen, Süßwasser

1	kg	See- oder Süßwasserfische	30	g	Mehl
1		Zwiebel	1/8	Liter	Saure Sahne
1		Lorbeerblatt	1	Essl.	Dill; gehackt
3		Gewürzkörner	1/2	Essl.	Meerrettich
3		Pfefferkörner	2		Eigelb
1	Bund	Suppengrün	2	Essl.	Petersilie; gehackt
1,50	Essl.	Essig	1		Msp. Zucker
		Salz			Pfeffer
30	g	Butter			

Geschnittene Zwiebeln mit geputztem und geschnittenen Suppengrün, Gewürzen, Essig und Salz 15 Minuten in wenig Wasser kochen. Vorbereiteten Fisch hinein geben und zugedeckt 15-20 Minuten garen.

Den Fisch herausnehmen, Fischfleisch auslösen und warm stellen, Brühe durch ein Sieb geben. Butter und Mehl hellgelb anschwitzen, mit knapp 1/2 l Fischkochbrühe (bezogen auf 4 Portionen) ablöschen, 10 Minuten durchkochen.

Sahne, Dill und Meerrettich in die Sauce geben, mit Eigelb abziehen, Petersilie hineinrühren, die Sauce mit Zucker, Pfeffer, Salz und Essig abschmecken und die Fischstücke darin heiß werden lassen.

Dazu Salzkartoffeln reichen.