

Saiblinge oder Felchenfilets an Basilikumsauce

4-Personen

Zutaten:

8	-	Saibling- oder Felchenfilets
etwas	-	Salz
etwas	-	Pfeffer
1	-	Schalotte, fein gehackt
1	-	Bund Basilikum, Stiele und Blätter fein gehackt
4	-	EL Weisswein
2	-	EL Noilly Prat
2	-	dl Fischfond
1	-	dl Rahm oder Saucenrahm
1	-	Büschel Basilikum in feine Streifen geschnitten

Zubereitung:

Ofen auf 200-Grad vorheizen.

Für die Sauce die feingehackte Schalotte, die feingehackten Basilikumstiele und –Blätter sowie den Weisswein, den Noilly Prat aufkochen und einreduzieren.

Den Fischfond begeben und auf 1/3 einreduzieren, dann absieben.

Den Rahm oder Saucenrahm dazugeben und nochmals aufkochen. Die fein geschnittenen Basilikumstreifen zur Sauce geben.

Die Fischfilets mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Sauce in eine Gratinform giessen, die Fische darauflegen und bei 200-Grad während cirka 20-30 Minuten je nach Grösse der Filets im Ofen garen. Vorsicht bei der Garzeit, dass die Fische nicht trocken werden.

Dazu passen Reis oder Salzkartoffeln.

Tipp:

Als Vorspeise ebenfalls gut geeignet mit jeweils nur einem Filet, je nach Grösse.