

# Saiblingfilets im Kräuterrahm

4-Personen

---

## Zutaten:

600	-	gr Saiblingfilets
etwas	-	Salz
etwas	-	schwarzer Pfeffer aus der Mühle
1		Bund Basilikum
1	-	Bund glattblättrige Petersilie
2	-	EL Noilly Prat
2	-	EL Weisswein
1	-	dl Vollrahm
3	-	EL Paniermehl
30	-	gr Butter

## Zubereitung:

Den Backofen auf 200-Grad vorheizen.

Eine Gratinform grosszügig ausbuttern. Die Saiblingfilets mit Salz und Pfeffer würzen. Nebeneinander in die vorbereitete Form legen.

Basilikum- und Petersilienblätter fein hacken und über den Fisch streuen.

Noilly Prat und Weisswein mischen und darüber träufeln. Den Rahm dazu Giessen.

Nun alles mit Paniermehl bestreuen. Die Butter in kleinen Flocken darübergerben.

Die Fischfilets im 200-Grad heissen Ofen in der Mitte etwa 15-Minuten backen.

In der Form servieren.