

Saiblingsfilets an Muskatbutter

4-Personen

Zutaten:

600	-	gr Saiblingsfilets
etwas	-	Salz
etwas	-	schwarzer Pfeffer aus der Mühle
80	-	gr Butter, weich
etwas	-	Muskatnuss, frisch gerieben
1	-	Bund Petersilie, glattblättrig
1	-	EL Bratbutter
0,5	-	dl Noilly Prat
3	-	EL Rahm
30	-	gr Butter

Zubereitung:

Die Butter so lange durchrühren, bis sich kleine Spitzchen bilden.

Mit Salz, Pfeffer und viel frisch geriebener Musaknuss würzen. Die Petersilienblätter von den Zweigen zupfen und fein hacken.

Unter die Butter mischen und diese bis zur Verwendung kühl stellen.

Die Saiblingsfilets mit Küchenpapier trocken tupfen. Beidseitig mit Salz und Pfeffer würzen.

In einer beschichteten Bratpfanne die Bratbutter erhitzen. Die Saiblingsfilets auf jeder Seite je 2-Minuten braten.

Herausnehmen und zugedeckt auf einer Platte warm stellen.

Die Bratbutter abgessen. Den Bratsatz mit Noilly Prat auflösen und zur Hälfte einkochen lassen.

Dann die Muskatbutter beifügen und auf mittlerem Feuer aufschäumen lassen.

Den Rahm dazugeben und die Sauce gut durchrühren.

Über die Saiblingsfilets verteilen und diese sofort servieren.