

Rotzungenfilets an Limetten-Buttersauce

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

Fisch

4	Rotzungenfilets
1 EL	Limettensaft
1 dl	Fischfonds
1 dl	trockener Weisswein
1	Schalotte
3	Kerbelstiele
	div. Gemüse

Sauce

150 g	Butter kalt
1	Limette
	Kerbel



Zubereitung:

Fisch

Einen Sud mit den Zutaten zubereiten. Die Rotzungenfilets im knapp kochenden Sud 2 Minuten ziehen lassen.

Sauce

Den Sud auf 3 Esslöffel einkochen. Die Reduktion absieben, in die Pfanne zurückgeben und aufkochen lassen. Die Pfanne von der Platte ziehen, die Hitze reduzieren. Die kalte Butter in Stücken portionenweise unter Rühren mit dem Schwingbesen zur Reduktion geben. Die Sauce darf nicht mehr kochen. Rühren bis die Sauce sämig ist. Kurz vor dem Servieren die abgeriebene Schale einer Limette, sowie 2 TL Kerbelblättchen kurz vor dem Servieren begeben. Nach Bedarf mit Salz und Pfeffer würzen. Eine Limette in Scheiben und Kerbel zu Garnieren.