



Gesamtzeit: 30 min

Schwierigkeitsgrad: mittel

Portionen: 3 Personen

Fischfilet in Apfel-Senf-Sauce

Fischfilet in Apfel-Senf-Sauce

1 Zwiebel

2 Esslöffel Butter

195 ml Jürgen Langbein Fisch-Fond

100 ml Apfelsaft

100 ml Sahne

2 Esslöffel Maitre Marcel Dijon-Senf

2 Äpfel, säuerlich

700 g Fischfilet

Etwas Salz & Pfeffer

Nach Belieben Dill, frisch

Optional als Beilage

Nach Belieben Salzkartoffeln

Fischfilet in Apfel-Senf-Sauce

1.

Zwiebel fein hacken und in Butter glasig dünsten. Dann Fisch-Fond, Apfelsaft und Sahne einrühren. Mit Dijon Senf, Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Äpfel schälen und in Stückchen schneiden. Dann in die Sauce geben, aufkochen und 2 min. darin erhitzen.

Fischfilet andünsten, auf Tellern anrichten und die Apfel-Senf-Sauce darüber geben. Mit Dill garnieren.