Diener

Die Küche

SAIBLINGS- oder FORELLENFILET mit RIESLINGLAUCH

https://www.diener.cc/rezepte/saiblings-oder-forellenfilet-mit-rieslinglauch/

Fischfilets gut trocken tupfen und mit Salz und Zitrone würzen. Haut ev. quer einschneiden (oberflächlich), Hautseite mehlieren.

Filets zuerst auf der Hautseite in Öl – Butter – Gemisch 4-5 min braten, wenden und bei ausgeschalteter Platte 2. Seite 1-2 min fertigbraten. Währenddessen etwas Butter dazugeben, aufschäumen lassen und über das Filet löffeln.

Rieslinglauch:

Lauch (weißer Teil) in sehr feine Ringe schneiden, in Butter anschwitzen, mit Riesling (Weißwein) und Obers aufgießen und cremig einköcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen (nach Belieben mit frischen Kräutern bestreuen).

Diener Glas GesmbH & Co KG
Hauptplatz 30, 8570 Voitsberg
Telefon: 03142 / 22 252
E-Mail: office@diener.cc