Rezept

Rotbarsch mit Püree

Ein Rezept von Rotbarsch mit Püree, am 07.05.2024

Zutaten

300 g	Rotbarschfilet
	Salz
800 g	800 g Knollensellerie
1 TL	Rapsöl
2-3 EL	gehacktes Basilikum
1 EL	Zitronensaft
	Pfeffer
200 ml	Gemüsebrühe
75 g	Crème légère

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 330 kcal

Zubereitung

1. Den Fisch kalt abspülen, trockentupfen und rundum mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer würzen. Sellerie schälen, grob würfeln und in der Brühe in 15 Min. weich kochen.

---

2. Inzwischen eine beschichtete Pfanne mit dem Öl auspinseln und erhitzen. Den Fisch darin von beiden Seiten 3 Min. braten. Den Herd ausschalten und das Filet in der Pfanne zugedeckt 5 Min. nachziehen lassen. Den Sellerie abgießen und abtropfen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen und grob pürieren. Crème légère und Basilikum unterrühren. Mit dem Fisch anrichten.