

Rezept

# Saibling mit Pfifferlingen

Ein Rezept von Saibling mit Pfifferlingen, am 19.04.2024

## Zutaten

<b>300 ml</b> trockener Weißwein	<b>100 ml</b> Gemüsebrühe
<b>300 g</b> kleine Pfifferlinge	<b>2 EL</b> Öl
Salz	Pfeffer
einige Spritzer Zitronensaft	<b>4</b> Saiblingsfilets (à ca. 80 g; mit Haut)
<b>100 g</b> kalte Butter	<b>4 EL</b> Schnittlauchröllchen

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 380 kcal

## Zubereitung

1. Den Wein und die Brühe in einem Topf bei starker Hitze auf etwa die Hälfte einkochen lassen. Inzwischen die Pfifferlinge putzen und trocken abreiben. In einer großen Pfanne 1 EL Öl erhitzen und die Pfifferlinge darin bei starker Hitze ca. 5 Min. braten, bis die Flüssigkeit vollständig verdampft ist. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen und warm halten.
2. Die Saiblingsfilets waschen, mit Küchenpapier trocken tupfen und jeweils halbieren. Das restliche Öl in einer zweiten Pfanne erhitzen und die Fischstücke darin auf der Hautseite bei mittlerer Hitze in 3-4 Min. kross anbraten. Die Saiblingsstücke wenden, die Pfanne vom Herd nehmen und den Fisch in der Resthitze der Pfanne kurz durchziehen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Die kalte Butter nach und nach in kleinen Stücken mit dem Schneebesen unter den eingekochten Wein rühren. Die Sauce mit Salz und Pfeffer würzen und den Schnittlauch unterrühren. Die Saiblingsfilets mit der Sauce anrichten und mit den Pfifferlingen bestreuen. Mit Salzkartoffeln servieren.