Rezept

Dorsch mit Petersiliensauce

Ein Rezept von Dorsch mit Petersiliensauce, am 06.06.2025

Zutaten

4	große Dorschkoteletts (je 200 g) oder Kabeljaukoteletts
	weißer Pfeffer, frisch gemahlen
3	Petersilienwurzeln
2	Frühlingszwiebeln
2 TL	Mehl
50 ml	Weißwein (ersatzweise Fischfond)
2 TL	Zitronensaft
	Salz
1	Zwiebel
1 Bund	Petersilie
2 EL	Butter
150 g	Sahne
	Zucker

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN: | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 330 kcal

Zubereitung

1. Die Dorschkoteletts mit Küchenpapier trockentupfen, mit Zitronensaft beträufeln, salzen und pfeffern. Die Zwiebel schälen und in dünne Ringe schneiden. Petersilienwurzeln waschen, schälen, 2 in feine Streifen schneiden.

2. In einem breiten Topf, in dem die Fischkoteletts nebeneinander Platz haben, etwa ¾ l Wasser mit Zwiebel und Petersilienwurzeln aufkochen lassen, salzen und 5 Min. kochen lassen. Den Dorsch in den Sud legen, bis knapp unter den Siedepunkt erhitzen, den Topf vom Herd nehmen und den Fisch in etwa 10 Min. gar ziehen lassen.

3. Die Petersilie waschen, trockenschütteln und die Blättchen hacken. Die Frühlingszwiebeln waschen, putzen und samt Grün klein schneiden. 1 Petersilienwurzel winzig klein würfeln. Die Butter zerlassen, Frühlingszwiebeln und Petersilienwurzel darin bei mittlerer Hitze andünsten. Mehl darüber streuen, durchrühren und 75 ml Fischbrühe, die Sahne und den Wein angießen, aufkochen lassen. Gehackte Petersilie zugeben und alles mit dem Pürierstab zu einer cremig-grünen Sauce mixen. Mit Salz, Pfeffer und 1 Prise Zucker abschmecken.

4. Dorsch aus dem Sud heben, auf Tellern anrichten und mit der Sauce übergießen. Mit Salzkartoffeln servieren.