

Rezept

Felchen mit Pfifferlingen in Weinsauce

Ein Rezept von Felchen mit Pfifferlingen in Weinsauce, am 25.03.2023

Zutaten

350 g kleine Pfifferlinge	8 küchenfertige Felchenfilets (je 75 g), ersatzweise Forellenfilets
Salz	Pfeffer, frisch gemahlen
2 EL Mehl	3 EL Butter
1 EL Öl	1 EL Zitronensaft
½ l Weißwein	140 g kalte Butter

Rezeptinfos

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

Zubereitung

1. Die trockenen Pfifferlinge mit einem Pinsel säubern, Stielenden abschneiden. Die Pilze beiseite stellen. Den Backofen auf 50° vorheizen, Teller darin erwärmen.
2. Die Felchenfilets mit Küchenpapier trockentupfen, die Gräten mit einem spitzen Messer oder einer Pinzette entfernen. Die Filets salzen und pfeffern, in Mehl wenden. In einer Pfanne die Butter mit dem Öl erhitzen und die Filets darin bei mittlerer Hitze etwa 3 Min. pro Seite braten. Aus der Pfanne heben und im Ofen warm halten.
3. Die Pfifferlinge bei stärkerer Hitze in dem verbliebenen Fett braten, bis der austretende Pilzsaft gerade verdampft ist. Die Pilze mit Salz und Zitronensaft würzen, ebenfalls warm halten.
4. Für die Sauce den Wein bei starker Hitze auf die Hälfte einkochen lassen. Die kalte Butter in kleinen Stücken mit einem Schneebesen kräftig in den Wein schlagen, die Sauce mit Salz und Pfeffer würzen. Die Felchenfilets auf den vorgewärmten Tellern anrichten, die Sauce angießen und mit den Pilzen bestreuen.