

Rezept

Kabeljau in Estragon-Gurken-Sahne

Ein Rezept von Kabeljau in Estragon-Gurken-Sahne, am 04.06.2023

Zutaten

750 g Schmorgurken	2 Schalotten
2 EL Butter	2 TL Mehl
1/8 l Hühnerbrühe	150 g Crème fraîche
Salz	Pfeffer
600 g Kabeljaufilet	4 Zweige Estragon

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht

Zubereitung

1. Gurken schälen, längs halbieren, entkernen, in Scheiben schneiden. Schalotten pellen, fein hacken. Butter zerlassen, beides darin 3 Min. andünsten. Mit Mehl bestäuben, anschwitzen. Brühe und Crème fraîche einrühren, würzen. Zugedeckt bei schwacher Hitze 6 Min. schmoren.
2. Fisch in Stücke schneiden. Estragon waschen, Blätter fein hacken. Beides unter die Gurken mischen, 5 Min. ziehen lassen.