

Rezept

Saiblinge in Estragonrahm

Ein Rezept von Saiblinge in Estragonrahm, am 22.09.2023

Zutaten

2	küchenfertige Saiblinge (je etwa 750 g, ersatzweise Lachsforellen)	Salz
		weißer Pfeffer
4 EL	Zitronensaft	2 Bund frischer Estragon
500 g	Lauch	4 EL Butter
400 g	Sahne	

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 6 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 400 kcal

Zubereitung

1. Den Römertopf® wässern. Die Fische innen und außen gründlich waschen und mit Küchenpapier abtrocknen. Innen und außen mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen. In jeden Fischbauch 2 Estragonzweige legen.

2. Den Lauch putzen und waschen. Bis zum hellgrünen Teil in Ringe schneiden. 2 EL Butter in einem Topf erhitzen, den Lauch darin glasig andünsten. Den restlichen Estragon hacken.

3. Den Lauch im Römertopf® verteilen, die Sahne zugießen und leicht mit Salz und Pfeffer würzen. Saiblinge darauf setzen, restliche Butter in Flöckchen darüber geben und mit dem gehackten Estragon bestreuen. Zugedeckt im Ofen bei 200° (Umluft 180°) 1 Std. garen.