

Rezept aus der ORF-Sendung „Guten Morgen Österreich“

Foto: Unsplash (Beispielfoto)



Saiblingfilets auf Götzner Art

Zutaten:

- 12 aufgrätete Saiblingfilets
- Saft von 1 Zitrone
- weißer Pfeffer aus der Mühle
- 1 Zitronenmelissenzweig
- 150 g Champignons
- Saft von ½ Zitrone
- 100 g Zwiebel
- 30 g Butter
- 250 g Tomatenwürfel (Tomaten concassée)
- 10 g kleine Kapern
- 30 g Silberzwiebeln
- 4 cl trockener Weißwein
- Salz
- weißer Pfeffer aus der Mühle
- 1 Zitronenmelissenzweig
- 2 Esslöffel Tomatenketchup
- Salz
- 40 g Mehl
- 4 cl Öl
- 15 g Butter
- 10 g Petersilie
- 1 Zitronenmelissenzweig

Zubereitung:

Die Saiblingfilets mit Zitronensaft beträufeln, pfeffern und mit Zitronenmelisse belegen. Anschließend mit Klarsichtfolie zugedeckt in den Kühlschrank stellen.

Rezept aus der ORF-Sendung „Guten Morgen Österreich“

In der Zwischenzeit die Champignons vierteln und mit Zitronensaft beträufeln. Die feingehackten Zwiebeln in der Butter anschwitzen, die Champignons mitrösten und die Tomatenwürfel, Kapern und halbierten Silberzwiebeln dazugeben.

Mit Weißwein ablöschen, einkochen und mit Salz, Pfeffer und gezupften Zitronenmelissenblättern würzen. Zum Schluss mit Tomatenketchup abrunden.

Die Felchenfilets salzen, auf beiden Seiten in Mehl tauchen und im heißen Öl goldbraun braten. Anschließend in der Butter gar ziehen lassen.

Mit der weißen Seite nach oben anrichten und mit der fertigen Sauce überziehen. Mit gehackter Petersilie bestreuen und mit Zitronenmelissenblättern dekorieren.