

gebratener Kabeljau auf Steinpilzen



www.groebenhof.at

Zutaten: (ca. 6 Personen)

- 1-1,2 kg Kabeljaufilet ohne Haut
- Zitronensaft, Salz
- Butter zum braten
- 750g frische Steinpilze
- Öl zum braten
- 1 Zwiebel
- etwas Knoblauch
- 2 Tomaten
- frisch gehackte Blattpetersilie

für die Sauce

- 1/2 Zwiebel
- etwas Butter
- 3 Champignons
- 1/8 l Riesling
- 1/2 l Fischfond
- 0.3 l Rahm
- Eßl. Sauerrahm
- Salz, Pfeffer, Zitronensaft

Zubereitung:

Den Fisch portionieren, mit Zitrone und Salz würzen und vorsichtig in Butter braten.

Die geputzten Steinpilze in Scheiben schneiden und im heißen Olivenöl anbraten. Die in Würfel geschnittene Zwiebel sowie den Knoblauch zugeben und anschwitzen. Die abgezogenen, entkernten und in Würfel geschnittenen Tomaten zusammen mit der gehackten Petersilie einstreuen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Rieslingsauce die 1/2 Zwiebel in Steifen schneiden und mit den blättrig geschnittenen Champignons in Butter anschwitzen. Mit dem

Riesling ablöschen und etwas reduzieren lassen. Den Fischfond angießen und erneut auf die Hälfte reduzieren lassen. Den Rahm und den Sauerrahm zugeben und bis zur gewünschten Konsistenz reduzieren. Mit Salz, Pfeffer aus der Mühle und Zitronensaft abschmecken.

Den Fisch auf den Pilzen anrichten und die Sauce drum herum geben.

Als Beilage sind Petersilienkartoffeln und ein grüner Salat zu empfehlen.