SCHUCK
FEINE KOST UND WEINE

SCHOLLENFILETS MIT CURRYSOSSE

Menge: 4 personen

4		Schollenfilets (à ca. 150g)
1/2		Zitrone (Saft)
		Salz
40	g	Butter oder Margarine

FüR DIE SOßE

1		kleine Dose Aprikosenhälften (250g)
1		Schalotte (30g)
20	g	Butter oder Margarine
1/8	l	Weißwein
3	EL	Crème fraîche
1	TL	Curry
1	EL	Zitronensaft
		Salz
		Pfeffer

Schollenfilets waschen, trockentupfen, säuern. Für die Soße Aprikosen abtropfen lassen. Aprikosenhälften pürieren. Schalottenwürfel im heißen Fett glasig dünsten. Wein, Crème fraîche und Aprikosenpüree zufügen. Erwärmen und kräftig abschmecken. Fisch salzen, jeweils längs halbieren und im heißen Fett ca. 4 Minuten dünsten. Alles anrichten und mit Zitronenscheiben garnieren.

Dazu schmeckt eine Wildreismischung.

Pro Person ca. 350 kcal (1470 kJ) Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten