

Felchenfilet unter Kräuterkruste

Serviert als leichter Nacht oder als Vorspeise mit einem grünen Salat oder als Hauptgang mit Trockenreis und Saisongemüse.

Zutaten für 4 Personen

600 G Felchenfilet
Salz,, Pfeffer aus der Mühle

je 3 Stängel Basilikum, Rosmarin,
Thymian, Pfefferminze und Majoran
50 g Paniermehl
Salz, Pfeffer aus der Mühle
4 EL Olivenöl

4 EL Rahm
1 dl Weisswein trocken

Die Filets beidseitig würzen und in eine Gratinform legen.

Die Kräuter fein hacken mit dem Paniermehl und dem Olivenöl vermischen. Würzen. Vorsichtig die Panade auf den Filets verteilen.

Rahm und Weisswein um die Filets in die Gratinform giessen.

Die Gratinform für 20 Minuten in die Mitte des auf 180°C vorgeheizten Ofens schieben.

Weintipp: Dazu passt ein gehaltvoller Weisswein mit kräftiger Struktur. Ein weisser Merlot aus dem Tessin, ein Vinho Verde aus Portugal oder ein Albariño aus Spanien

Aus unserem Sortiment:
Bianco Rovere, Guido Brivio, Tessin