

FISCHFILETS MIT DÖRRAPFEL-NUSSRÜCKEN

Für 4 Personen

Zutaten

1 ofenfeste Form
Butter für die Form
8 Felchenfilets, ca. 500 g
Salz, Pfeffer

Dörrapfel-Nussrücken:

50 g Dörräpfel, klein geschnitten
2 Knoblauchzehen, gepresst
Butter zum Dämpfen
1 dl Weisswein oder Gemüsebouillon
1 dl Gemüsebouillon
Salz, Pfeffer
4 EL Mandelblättchen
einige Butterflocken
1 Bund Schnittlauch, fein geschnitten
evtl. einige Apfelringe zum Garnieren



Zubereitung

- 1** Die Fischfilets würzen, in die ausgebutterte Form legen.
- 2** Für den Belag Äpfel und Knoblauch in der Butter dämpfen. Mit der Flüssigkeit ablöschen, würzen und etwas einkochen lassen.
- 3** Die Apfelmasse auf den Fischfilets verteilen. Mandelblättchen darüber streuen. Butterflocken darauf geben.
- 4** In der oberen Hälfte des auf 240 °C vorgeheizten Ofens 6-8 Minuten backen. Mit Schnittlauch bestreuen, evtl. garnieren und sofort servieren. Statt Felchen Forellen oder Saibling verwenden. Äpfel durch Birnen oder gemischte Dörrfrüchte ersetzen.