



## Kablejau-Filet auf Zitronen-Schaum

Zubereitungszeit: 20 Minuten

Schwierigkeitsgrad: Mittel

### *Zutaten für 4 Personen:*

4 Kabeljau-Filets von Escal

Saft von 2 Zitronen

5 Schalotten

50 cl trockener Weißwein

15 cl Sahne

60 g Butter

2 Eigelb

Salz, Pfeffer



### *Zubereitung:*

1. Die Fischfilets nach Packungsanweisung auftauen.
2. Zitronen-Schaum: Schalotten schälen, klein hacken und in einen Topf mit dem Saft der Zitrone und dem Weißwein geben. Reduzieren lassen bis keine Flüssigkeit mehr vorhanden ist.
3. Sahne hinzugeben und erneut 3-4 Minuten reduzieren lassen. Mixen und die kalte Butter nach und nach dazugeben.
4. Eigelb hinzufügen. Das Ganze durch ein Sieb geben und in einer Schüssel auffangen. Warm halten.
5. Kabeljau-Filets mit Salz und Pfeffer würzen und mit etwas Olivenöl in einer heißen Pfanne 2-3 Minuten von jeder Seite anbraten.
6. Fischfilets mit etwas Sellerie, Kartoffeln, Nüssen und dem zubereiteten Zitronen-Schaum servieren.