



brunner.fish

# Gebratene Felchenfilets an Nussbutter



## Rezept

Die Felchenfilets auf Küchenpapier auslegen, je nach Grösse halbieren und mit dem Zitronensaft beträufeln. Mit frisch gemahlenem Pfeffer bestreuen.

In einer kleinen Schüssel die weiche Butter kräftig durchrühren. Die Baumnuskerne nicht zu fein hacken und unter die Butter mischen.

Die Schalotten schälen und fein hacken. Die Petersilie ebenfalls fein hacken.

Den Backofen auf 100 Grad vorheizen und eine Platte mitwärmen.

Die Felchenfilets gut abtropfen lassen und leicht salzen. Das Mehl in ein feines Sieb geben und die Fische beidseitig sehr sparsam damit bestäuben.



In einer beschichteten Bratpanne die Bratbutter kräftig erhitzen. Die Fischfilets in 2–3 Portionen rasch goldbraun braten. Sofort auf die vorgewärmte Platte geben und in den 100 Grad heissen Ofen geben.

Im Bratensatz die Schalotten sowie die Petersilie 3–4 Minuten dünsten. Dann die Hitze höher stellen, die Nuss-Butter-Mischung beifügen und nur aufschäumen lassen. Über die Felchenfilets verteilen und diese sofort servieren.

Dazu empfehlen wir einen gemischten Salat.



## Weinempfehlung

Mosaïque, Grand Vins de Maraudeur, Valais, Schweiz



BRUNNER & BRUNNER GmbH  
Witzbergstrasse 7  
8330 Pfäffikon ZH

T 044 952 50 00

order@brunner.fish



# Zutaten (4 Personen)

500 g Felchenfilets

Saft von 1 Zitrone

schwarzer Pfeffer aus der Mühle

80 g Butter, gesalzen

40 g Baumnusskerne

2-3 Schalotten, je nach Grösse

1 Bund Petersilie (glattblättrige)

1 gehäufte Esslöffel Mehl

Salz

2 Esslöffel Bratbutter