

Dorschfilets auf Peperonigemüse



Zutaten

- 150 g Crème fraîche
- 1 dl Noilly Prat
- Peperoni, gemischt, verschiedene Farben, nach Belieben
- 250 g Stangensellerie
- 2 Esslöffel Butter
- Salz, schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
- 1 dl Weisswein
- 1 dl Vollrahm
- 1 Esslöffel Senf
- 600 g Dorschfilets
- 1 Esslöffel Zitronensaft
- 1 Teelöffel Koriander, gemahlen
- 0.5 Bund Basilikum

Zubereitung

Für 4 Personen

1. Die Peperoni halbieren, entkernen und in mundgerechte Stücke schneiden. Den Stangensellerie rüsten und mitsamt schönem Grün in Streifen schneiden.
2. In einer weiten Pfanne die Butter erhitzen. Peperoni und Sellerie beifügen, mit Salz sowie Pfeffer würzen und unter Wenden 2-3 Minuten andünsten. Noilly Prat und Weisswein dazugiessen, aufkochen und auf grossem Feuer zur Hälfte einkochen lassen.
3. Crème fraîche, Rahm und Senf gut verrühren und mit Salz sowie Pfeffer würzen. 2/3 der Mischung zum Peperonigemüse geben und dieses nochmals 10 Minuten ungedeckt kochen lassen.
4. Inzwischen den Backofen auf 200 Grad vorheizen. Den Dorsch mit Zitronensaft beträufeln und mit Salz, Pfeffer sowie Koriander würzen. Quer in breite Stücke schneiden.
5. Das Basilikum fein hacken und mit der restlichen Rahmmischung verrühren.
6. Das Peperonigemüse in eine gut ausgebutterte feuerfeste Form füllen. Den Fisch darauf legen und mit der restlichen Rahmmischung übergiessen. Sofort in den 200 Grad heissen Ofen geben und 12-15 Minuten backen.