



Schlemmerfilets alla Toscana

Zubereitung:

Fischpaket über Nacht im Eiskasten auftauen lassen. Die Oberschicht mit der Butter wegnehmen und in der Küche butterweich cremig werden lassen. Den Rest vom Fisch in der Folie in den Kühlschrank zurückgeben.

Die weiche Buttersaucenschicht nun in eine Schüssel geben und mit dem Weisswein, der Crème épaisse (oder dem Mascarpone) sowie den Kräutern mischen.

Knoblauch, Salz, Pfeffer darunter mengen.

In etwas Olivenöl das Paniermehl anrösten.

Folie mit Fisch aus dem Eiskasten nehmen und mit der Paste bestreichen.

Zum Schluss: das geröstete Paniermehl darüber geben. Dann alles in der Folie im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad während 25 Minuten ausbacken.

Bon appétit

-minu

Zutaten:

(für 3 Personen)

1 Paket tiefgekühltes
Schlemmerfilet Bordelaise
von Findus

3 Esslöffel Weisswein

3 Esslöffel Crème épaisse
oder Mascarpone

eine halbe Tasse Paniermehl

Olivenöl

gehackter oder getrockneter
Oregano und Rosmarin

wenig Salz und Pfeffer
sowie zwei gepresste
Knoblauchzehen.

