

# ***In Wermut geschmortes Fischfilet mit Champignonbutter***

## **Zutaten: (für 6 Personen)**

900 g Filet vom Fisch mit weißem Fleisch
6 EL Noilly Prat
2 Scheiben trockenes Weißbrot ohne Kruste
250 g Butter
2 EL gehackte Petersilie
300 g Zuchtchampignons
1 Zitrone
Salz
Pfeffer

## **Zubereitung:**

Die Fischfilets salzen, pfeffern und in eine ausgebutterte feuerfeste Form legen. Mit dem Noilly Prat übergießen.
Die Weißbrotscheiben im Mixer zerkleinern, bis feines, weißes Paniermehl entstanden ist.
In einer Schüssel 100 g Butter weich werden lassen. Dann das Paniermehl und die Petersilie dazugeben – gut vermischen.
Den Backofen auf 230° vorheizen.
Die Champignons waschen, abtropfen lassen, abtrocknen und in dünne Scheiben schneiden. Mit 1 EL Wasser, 1 Tropfen Zitronensaft, 1 nussgroßen Stück Butter, Salz und Pfeffer in einen Topf geben. Zum Kochen bringen und eine Minute lang kochen lassen. Die Champignons mit dem Schaumlöffel herausheben und die Kochflüssigkeit bis auf 3 EL reduzieren. Zur Seite stellen.
Nach 15 – 20 minütigem Vorheizen die Fischfilets für 5-7 Minuten in den Ofen schieben.
Inzwischen 120 g Butter bei niedriger Temperatur mit dem Schneebesen in die Kochflüssigkeit der Champignons schlagen. Auf diese Weise entsteht „Champignonbutter“.
Die fertig gebratenen Fischfilets aus dem Ofen nehmen und warmstellen. Den Bratensaft zu der Champignonbutter geben. Sowohl die Champignons wie auch die Champignonbutter im Wasserbad warmhalten.
Kurz vor dem Servieren eine dünne Schicht des mit Butter und Petersilie vermischten Paniermehls auf jedes Filet geben und mit der Hand festdrücken.
Die Form mit den Fischfilets 2 Minuten unter den Grill schieben, bis sie eine gleichmäßige, schöne hellbraune Farbe angenommen haben.
Auf die vorgewärmten Teller etwas Champignonbutter geben und jeweils einige Champignons darauf häufen. Mit einem Metallspatel vorsichtig die Fischfilets aus der Auflaufform lösen und auf die Champignons legen.
Sofort servieren.

## **Ergänzende Kommentare:**

Wir haben die Fischfilets als Vorspeise serviert – dadurch reichten die o. a. Mengen für 15 Personen. Bei der Butter sind wir ohnehin etwas sparsamer gewesen, da die ganze Sache sonst zu deftig wird.  
Statt Seelachs ist übrigens auch Forelle ein Hit!

**Ursprüngliche Quelle des Rezepts:**

Kopie aus einem Kochbuch – ohne dass ich den Titel kenne ...

