

Forelle oder Saibling in Sherrysauce

Empfehlenswert ist ein trockener Sherry. Für 4 Personen.

Zutaten

750g Forelle oder Saibling
250g Sahne
Saft einer halben Zitrone
1 El Nussöl
100ml Sherry
100g Butter, kalt



Zubereitung

- Der Fisch wird in Butter und in dem Nussöl gebraten ca 5-8 min. Würzen nicht vergessen mit Salz und Pfeffer.
- Um die Sauce herzustellen lassen wir die Sahne mit dem Sherry in einem Topf reduzieren. Etwa um die Hälfte.
- Anschließend wird die Butter eingerührt. Auch hier wieder gut würzen.
- Fisch in Sherrysauce zusammen servieren.