



Fischrezept

Von „Alaska Wildfisch“

Besuchen Sie uns auf den Wochenmärkten in **Konstanz** am Dienstag und in **Radolfzell** am Samstag oder

bestellen Sie den Fisch bei

„Alaska Wildfisch“ www.alaskawildfisch.de info@alaskawildfisch.de 07732 1306599 - Radolfzell

Fischfilet in Alufolie

Zitrone
Salz
Ingwer
Fisch Fond
Weißwein
Sahne

Fischfilet langsam im Kühlschrank auftauen lassen.
1/2 Stunde vor dem Kochen aus dem Kühlschrank nehmen

Den Fisch mit Zitrone und Salz einreiben.
flüssige Butter und geriebenen Ingwer auf Alufolie verteilen.
Den Fisch mit der Hautseite auf die Alufolie legen und dann auch oben flüssige Butter mit Ingwer verteilen.
Den Fisch in der Alufolie zu einem 'Paket' verpacken und ca. 20 Min. lang bei 160 C backen.
Der Fisch sollte auf keinen Fall zu lange gebacken werden, da er dann zu trocken wird.
Da er schon über - 20 C gefroren war könnte er theoretisch auch roh gegessen werden (Sushi Qualität).

Sauce:

2 Teile Fisch Fond mit 1 Teil Weißwein auf die Hälfte einkochen lassen.
Die Sauce dann mit Sahne, Salz, Pfeffer und Safran abschmecken.
Zu kleinen Kartoffeln und Salat servieren,

Guten Appetit!