

Fisch zu Tisch

Rotbarsch

Ahoi!



WEIDEMANN
Catering GmbH

Weidemann Catering GmbH –
Ein Unternehmen der Weidemann-Gruppe.
www.weidemann-gruppe.de

Stroganoff vom Rotbarsch an Petersilienkartoffeln

Zutaten für 10 Personen:

1200g Rotbarschfilet, 1500g Kartoffeln, 60g Öl, 300g Gewürzgurkenstreifen, 300g Tomaten gewürfelt, 300g Champignonstreifen, 300g Kochschinken, 200g Zwiebelwürfel, 60g Butter, 60g Mehl, 100ml Milch, 1l Brühe, 200g Crème fraîche, Salz, Pfeffer, Knoblauch und Petersilie

Zubereitung:

1. Kartoffeln schälen, vierteln und in Salzwasser aufsetzen. Gar kochen lassen.
2. Rotbarschfilet säuern, salzen, pfeffern, in Öl anbraten und aus der Pfanne nehmen. Danach Gewürzgurkenstreifen, gewürfelte Tomaten, Champignon- und Schinkenstreifen sowie Zwiebelwürfel anschwitzen. Aus Butter, Mehl, Milch und Brühe eine helle Soße zubereiten, mit Crème fraîche verfeinern. Alle Zutaten miteinander vermengen. Stroganoff zusammen mit den Kartoffeln anrichten.