

Kochen auf Norwegisch

Ausgesuchte Rezepte mit Seafood aus Norwegen.





Dorsch mit Estragon

Zutaten für 4 Portionen

750	Dorschfilet ohne Haut und Gräten
2 TL	Salz
3 TL	Butter
1/2	Zitrone
3	Eigelb
2	Fischbrühe (Wasser + Würfel)
1	Sahne
3 EL	gehackter, frischer Estragon
1	Nelken
Messerspitze	Salz
	Pfeffer

Schlüsselinformationen

Produkt	Kabeljau (Dorsch)
Art des Gerichts	Hauptgericht
Zubereitungszeit	20 Min
Schwierigkeitsgrad	einfach

Zubereitung

- Dorschfilet salzen und ca. 30 Minuten ruhen lassen. Filet abtrocknen und in vier gleich große Stücke schneiden. Den Fisch kurz in Butter in der Bratpfanne braten. Herausnehmen.
- Zitronensaft, Eigelb und Fischbrühe verquirlen und in die Bratpfanne gießen. Die Mischung unter Rühren erwärmen, bis sie anfängt dick zu werden. Sahne und Estragon einrühren und die Soße mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Fischstücke in die Soße geben und ca. 5 Minuten ziehen lassen, bis sie gar sind.
- Den Fisch mit Kartoffeln, oder Brot und Salat servieren.

Seafood aus Norwegen.

Aus den frischen, klaren Gewässern des Nordens.

Norwegian Seafood Export Council
ABC-Straße 19
20354 Hamburg

Telefon: +49 40 351551
Telefax: +49 40 22941588
E-Mail: norge.de@seafood.no

www.norwegenfisch.de

