

Dorade mit weißer Butter und Mangoldflan

Die Doraden nach Anleitung filetieren. Aus den Gräten und Fischresten einen Fischfond kochen. Die ungehäuteten Filets mit Zitronensaft beträufeln, leicht salzen, mit Mehl bestäuben und kurz vor dem Anrichten in Butterschmalz 2 Minuten braten. $\frac{1}{4}$ l Fischfond mit 1 gewürfelten Schalotte und $\frac{1}{4}$ l Weißwein (Edelzwicker) auf 0,1 l Flüssigkeit einkochen. Bei milder Hitze 60 g kalte Butter mit dem Mixer montieren, d.h. Flüssigkeit mit kalter Butter aufschlagen. Mit Salz und Pfeffer würzen und zu den gebratenen Filets servieren.