

Menükarte



Heute empfehlen wir:

Felchenfilet mit Pilz-Speck-Haube

Zutaten (für 4 Portionen)

ca. 800g	Felchenfilets mit Haut
200g	Champignons
50g	durchwachsenen Räucherspeck
1	Ei
1 Stück	Zwiebel
2 Stängel	Petersilie
100g	Frischkäse

Zubereitung:

Die Champignons fein hacken. Den Speck und die Zwiebel würfeln. Speck und der Pfanne auslassen und die Zwiebel im ausgelassenen Fett glasig dünsten. Champignons hinzufügen und unter Rühren dünsten, bis die Flüssigkeit verdunstet ist. Petersilie hacken, mit 1 Ei und 100g Frischkäse verrühren, salzen und pfeffern.

Felchenfilet wenig salzen und die Pilz-Speck-Mischung gleichmäßig darauf verteilen.

Mit einem Löffelrücken leicht andrücken und im 180°C heißen Ofen 18-20 Minuten backen. Mit etwas Petersilie garniert servieren.

Dazu passt Reis oder Salzkartoffeln mit einer leichten Soße..

Guten Appetit!