



## Doradenfilet in Weißweinsauce mit Frühlingszwiebeln

Schritte: 7

Schwierigkeitsgrad: Mittel

### Zutaten

4 Portionen

|           |                          |        |                                |
|-----------|--------------------------|--------|--------------------------------|
| 4         | Doradenfilets, tiefgek.  | 200 ml | Weißwein                       |
| 16        | Drillinge-Kartoffeln     | 300 ml | Fischfond                      |
| 1 EL      | Mehl                     | 2 EL   | Butter                         |
| 3 Stangen | Frühlingszwiebeln        | 2      | Tomaten                        |
| 1 EL      | getrocknete med. Kräuter | 1 TL   | Limettenabrieb                 |
| 5 TL      | Steinsalz                |        | Schwarzer Pfeffer grob o. fein |

### Zubereitung

#### Zubereitung

1. Drillinge vierteln, mit Kräutern, Gewürzen und Öl vermengen und bei 200 Grad C für 20 Minuten in den Ofen geben.
2. Butter in einem heißen Topf schmelzen lassen, mit Mehl bestreuen bis eine zähflüssige Masse entsteht.
3. Mit Weißwein und Fischfond ablöschen, ca. 6 Minuten einköcheln lassen.
4. Geschnittene Frühlingszwiebeln, Gewürze und Tomatenwürfel dazugeben, auf leichter Stufe warm halten.
5. Doradenfilets auf der Hautseite scharf anbraten, dann wenden und die andere Seite braten.
6. Mit etwas Fischfond ablöschen und auf mittlerer Hitze gar ziehen.
7. Alles zusammen auf heißen Tellern servieren.

#### Die Zutaten für dein Lieblingsrezept findest du in deinem Selgros Markt

Du suchst nach den passenden Zutaten für dein Lieblings-Rezept. Dann schau schnell in deinem Selgros Markt vorbei oder informiere dich über unsere Angebote.

### UNSERE AKTUELLEN ANGEBOTE

#### Viele weitere Rezepte bei Selgros entdecken

Wir haben für dich eine große Auswahl an Koch-, Back- und Grill-Rezepten zusammengestellt. Du kannst in unserer Rezeptsuche ganz einfach nach Schlagwörtern wie beispielsweise Hauptkomponenten oder bestimmten Zutaten suchen. Oder du lässt dich von unseren Kategorien inspirieren.

Hier findest du unter Rezept Typ alles - von alkoholfreien Cocktails, Burger, Fleischgerichten, Beilagen, Gebäck, Pasta, Salaten bis hin zu vegetarischen Gerichten. Einfach die gewünschte Kategorie anklicken und du kannst aus einer Vielzahl toller Rezepte auswählen.

Zudem findest du hier auch alle Rezepte, die wir in unseren aktuellen Angeboten haben. Ebenso bieten wir saisonale Rezepte wie Spargel- oder Erdbeerrezepte, Grill-Rezepte, Gerichte aus der herbstlichen Küche wie Flammkuchen oder Aufläufe. Unsere Rezeptwelt wird ständig um weitere tolle Gerichte und Kochideen erweitert. Es lohnt sich regelmäßig auf unserer Rezeptseite vorbeizuschauen. Wir wünschen dir viel Spaß beim Entdecken, Stöbern und Nachkochen.

**WEITERE REZEPTE ENTDECKEN**

---

Doradenfilet in Weißweinsauce mit Frühlingszwiebeln

Stand 08.03.2022