



brunner.fish

Saiblingsfilet in Zitronenbutter mit Bandnudeln



Rezept

Schale der Zitrone fein abreiben.

Nudeln nach Packungsanleitung in Salzwasser garen, ca. 3 Min. vor Ende der Garzeit die Zuckerschoten zugeben.

Inzwischen Fischfilets kalt abbrausen, trocken tupfen, leicht mit Salz, Pfeffer würzen.

Dill waschen, trocken schütteln, grob hacken.

Butter in einer Pfanne bei geringer Hitze zerlassen, mit Zitronenschale, Salz, Pfeffer würzen.

Saiblingsfilets in der Zitronenbutter ca. 3 Min. pro Seite braten, dabei wiederholt mit Butter übergießen.

Nudeln und Zuckerschoten abgiessen,
auf Teller verteilen, Saiblingsfilets
darauf anrichten, mit Zitronenbutter
beträufelt und Dill garniert servieren.

Zutaten (für 4 Personen)

600 g Saiblingsfilets

1 Bio-Zitrone

300 g Bandnudeln

300 g Zuckerschoten

Salz

Pfeffer (aus der Mühle)

1 Bund Dill

250 g Butter

Weinempfehlung



Petite Arvine, Grands Vins de
Maradeur, Valais, Schweiz



BRUNNER & BRUNNER GmbH
Witzbergstrasse 7
8330 Pfäffikon ZH

T 044 952 50 00

order@brunner.fish

