

# Herrlich's

---

# Fischlädeli

## Fischlädeli-Rezeptidee!

## MILDES FELCHENFILET AN CREMIGER TOMATENSAUCE

Viel Freude beim Nachkochen und Geniessen!

### Zutaten:

- 4 Felchenfilets
- 500 g Cherry Tomaten, in Hälften geschnitten
- 1 grosse rote Zwiebel, klein gehackt
- frischer Thymian, Zweiglein
- etwas Wasser für die Sauce
- Butter, Salz & Pfeffer
- 2 - 4 EL Mascarpone



### Zubereitung:

Wasser für den Reis aufsetzen und diesen dann nach Anleitung kochen.

In dieser Zeit die Zwiebeln in kleine Stücke hacken und in etwas Öl in einer Saucenpfanne andünsten. Die Thymianzweiglein hinzufügen, etwas mitdünsten. Zwischenzeitlich die Cherry-Tomaten hälften und zu den Zwiebeln und den Thymianblättern zugeben. Nach belieben salzen, ein wenig Wasser hinzugeben, dies wird dann die Basis für die Sauce. Köcheln lassen.

Währenddem die Sauce köchelt Felchenfilets gut mit Wasser abspülen, beidseitig trockentupfen und mit Salz & Pfeffer marinieren.

Eine Bratpfanne erhitzen, Butter hinzufügen und schmelzen lassen während die Temperatur wieder etwas reduziert wird. Die Felchenfilets auf der fleischigen Seite golden braten (ca. 2.30 Minuten). Im Anschluss wird die Hautseite nur noch kurz angebraten.

Während der Fisch am braten ist, nach Belieben noch 2 - 4 Esslöffel Mascarpone zu der Tomatensauce hinzugeben (je nachdem, wie dickflüssig und cremig man die Sauce wünscht).

Im Anschluss den Fisch auf dem Tomatenbett, mit Reis garniert und einem Thymianzweiglein dekoriert auf vorgewärmten Tellern servieren! Bon appétit! :)

*... find' ich nachhaltig gut!*