



Merlan-Filets mit Noilly Prat und Beurre noisette

Der Merlan gehört zu den dorschartigen Fischen, er wird auch Wittling genannt. Sein Fleisch ist weich und von zartem Geschmack. Er muss sorgfältig zubereitet werden, da er leicht auseinander fällt. Die Filets, nur mit Salz, wenig Pfeffer und Zitronensaft gewürzt, und in einer leichten Sauce mit Noilly Prat pochiert, sind ein leichter und delikater Genuss. Beim Anrichten werden die Filets mit Beurre noisette beträufelt, sie ergänzt den Merlan mit einer zusätzlichen, fein-nussigen Geschmacksnote.

Zutaten

2 Merlan-Filets à ca. 100g
10g Tafelbutter zum Anbraten
1 kleine Zwiebel, ca. 30g
10g Tafelbutter für den Jus
7cl Noilly Prat
7cl Weisswein
5cl milde Gemüsebouillon
Zitronensaft
1 Prise Zucker
Salz und Pfeffer
25g Tafelbutter (Beurre noisette)

Zubereitung

Merlan-Filets beidseitig salzen, leicht pfeffern und mit wenig Zitronensaft einpinseln. Ca. 1/2 Stunde ziehen lassen.

Zwiebel sehr fein hacken, in 10g Butter ca. 5 Minuten sanft dünsten, sie sollte weich, aber nicht braun werden.

Noilly Prat und Weisswein zugießen und leicht köchelnd auf die Hälfte einreduzieren.

Bouillon dazugießen und 5 Minuten köcheln lassen. Mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken.

10g Butter in einer Bratpfanne leicht aufschäumen lassen, Merlan-Filets auf jeder Seite ca. 2 Minuten anbraten. Sauce dazugießen, kurz aufkochen, Pfanne von der Herdplatte ziehen und die Filets ca. 3-4 Minuten nachziehen lassen.

25g Butter in einem Pfännchen aufschäumen lassen, kräftig sprudeln lassen und dabei mit einem Schwingbesen umrühren, bis die Butter bräunlich wird. Pfännchen sogleich von der Herdplatte ziehen (die Butter wird schnell zu dunkel!)

Sauce auf einem vorgewärmten Teller zu einem Spiegel anrichten, die Merlan-Filets darauflegen und die braune Butter durch ein feines Sieb darübergießen.





