

Schollenfilet mit Lauchsauce bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

2 Stangen Lauch, 4 Schollenfilets, 4 Esslöffel Öl, 0,25 l Gemüsebrühe, 200 gr Kräuter Philadelphia.

Die Vorbereitungen:

Den Lauch putzen, waschen und in Ringe schneiden. Die Schollenfilets waschen und von beiden Seiten salzen und pfeffern.

Die Zubereitung:

2 Esslöffel Öl in einer Pfanne erhitzen und die Schollenfilets darin von beiden Seiten braten. In einem Topf das restliche Öl erhitzen und die Lauchringe darin dünsten. Gemüsebrühe angießen, aufkochen lassen und den Philadelphia bei milder Hitze unter Rühren darin schmelzen lassen. Die Sauce mit Pfeffer und Salz abschmecken und mit den gebratenen Schollenfilets servieren.