

Luciano Lucullino

Luciano bezeichnet sich selbst als direkter Nachfahre des Lukullus

www.metzgerei-schneider.at

Felchenfilet mit Lauchsauce und Zucchinischeiben

ZUTATEN:

Zucchini
Salz
Pfeffer
Dillspitzen
Olivenöl

Felchenfilet
Salz
weißer Pfeffer
etwas Öl
Butter

Lauch
Bouillon
Petersilie
weißer Pfeffer
Zitronensaft

VORGANG:

Zucchini längs in Scheiben schneiden, salzen, pfeffern, und mit etwas Dillspitzen würzen, im Olivenöl anbraten, bei 80 Grad im Backrohr warmstellen.

Felchenfilet salzen, leicht mit weißem Pfeffer bestreuen, in etwas Öl und Butter braten.

Den Lauch in Bouillon blanchieren, dann mit dem Mixer cremig schlagen, zum Schluss ein wenig frische Petersilie dazugeben, mit Pfeffer und wenig Zitronensaft abschmecken.

Die gebratenen Felchenfilet auf den Zucchinischeiben auf einem Teller anrichten, dazu die Lauchsoße reichen.

Beilagen:

Wein: Soave oder säurearmen österr. Weißwein