

Bojaren - Fisch

Zutatenangaben ausgelegt für 4 Portionen:

800 g Fisch, (Stör, Wels oder Karpfen), küchenfertig
300 g Champignon oder Steinpilze
½ Liter Wein, weiß, trocken
2 große Fleischtomaten
1 Zitrone
1 EL Dill, fein gehackt
2 EL Butter
1 EL Mehl
Salz
Pfeffer, schwarz

Zubereitung:

Den Fisch abspülen und mit Küchenkrepp trocken tupfen. Dann in vier möglichst gleich große Teile schneiden. Die Fischstücke in einen flachen Topf geben. Pilze waschen und putzen, klein schneiden und über den Fisch geben. Alles mit Salz und Pfeffer würzen. Weißwein über den Fisch und die Pilze gießen und alles zugedeckt bei mittlerer Hitze etwa 20 Minuten garen. Die Fischstücke aus dem Sud nehmen und auf einer vorgewärmten Platte anrichten. Den Sud durch ein Sieb geben und auffangen. Pilze abtropfen lassen, dann auf dem Fisch verteilen und alles warm stellen. Die Butter erhitzen und das Mehl darin anschwitzen. 250 ml von dem Sud dazugeben, dabei kräftig rühren und bei schwacher Hitze etwa 5 Minuten köcheln lassen. Die Sauce von der Kochstelle nehmen und über den Fisch gießen. Tomaten waschen und vierteln, Zitrone schälen und in Scheiben schneiden. Den Fisch mit Tomatenvierteln und Zitronenscheiben garnieren und denn Dill über den Fisch streuen und servieren.

Zubereitungszeit: 45 Minuten