

## Renkenfilets mit grüner Sauce

*Ein Rezept für  
vier Personen*

4 Renken je 300 g

Saft von 1 Zitrone

Pfeffer aus der  
Mühle

Kräutersalz

2 Schalotten

je 1 Bund glatte  
Petersilie und  
Basilikum

1 EL Butter

125 ml  
Gemüsebrühe

125 ml  
Schlagsahne

Mehl

30 g  
Butterschmalz

Den Kopf der Fische abschneiden. Anschließend die Fische an der Rückengräte entlang einschneiden und die Filets vorsichtig von der Gräte lösen. Die zurückgebliebenen Gräten ertasten und vorsichtig herausziehen.

### **Zubereitung:**

Die Filets mit Zitronensaft beträufeln, leicht pfeffern und mit Kräutersalz würzen.

Schalotten, Petersilie und Basilikum hacken. In einer Kasserolle in Butter andünsten. Brühe und Sahne dazugeben, aufkochen und alles mit dem Schneidstab pürieren. Etwas Zitronensaft dazugeben und die Sauce abschmecken.

Die Filets trockentupfen, in Mehl wenden und in heißem Butterschmalz von jeder Seite etwa 1 1/2 Minuten braten. Mit der Sauce anrichten.

Dazu servieren Sie Pellkartoffeln. Vorweg schmeckt ein knackiger grüner Salat.