

Fischragout in Zitronenrahmsoße/ Dillrahmsoße



Menge	Zutaten	Zubereitung
1-2	Zwiebeln	Fein würfeln
1	Zitrone, Bio	Schale abreiben, Saft pressen
300 g	Lachsfilet	Fischfilets waschen, trocken tupfen, würfeln und mit dem Zitronensaft säuern
200 g	Seelachsfilet	
1 EL	Butter	Butter in einen flachen Topf geben, die Zwiebeln und die Zitronenschale darin andünsten. Mit Brühe und Sahne aufgießen, abschmecken und Soßenbinder einrühren. Fisch einlegen und etwa 10 Minuten ziehen lassen, vorsichtig rühren! Kurz vor dem Servieren mit noch etwas frischem Zitronensaft und Zitronenmelisse abschmecken. Bei der Dillsoße am Ende den frisch geschnittenen Dill zugeben!
250 ml	Gemüsebrühe	
1 Becher	Sahne	
2 -3 EL	Soßenbinder hell	
	Salz, Pfeffer, Zucker	
3 Stiele	Zitronenmelisse oder Dill	