

Rezept



Rotzungenfilets mit Baumpilzen

20 g getrocknete chinesische Baumpilze 6 Stunden in warmen Wasser einweichen.
Je 100 g Möhren und Lauch in feine Julienne schneiden.

Die abgetropften, in kleine Stücke gezupften Pilze und die Julienne in 30 g Butter andünsten, etwas Wasser zusetzen und zugedeckt knapp gardünsten.

Die Filets mit Salz und Pfeffer würzen, die Enden übereinanderlegen. Auf das Gemüse-Pilz-Bett setzen, Topf zudecken und in 5-6 Minuten gardünsten.

Die Filets und das Gemüse auf Tellern anrichten. Den Fond leicht verrühren und über die Filets gießen.

Guten Appetit!