

Schwertfisch in Grappa-Sauce

Zutaten:

4 Scheiben Schwertfisch
4 cl Grappa
2 EL Mehl
4 EL Olivenöl
20 g Butter
200 g Fischfond
100 g Sahne
Zitronensaft
Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Die Schwertfisch-Scheiben in eine weite Schale legen, mit der Hälfte des Grappas beträufeln und über Nacht zugedeckt im Kühlschrank ziehen lassen.

Fisch abgetropft in Mehl wenden. Die Hälfte des Olivenöls in einer Pfanne erhitzen und den Schwertfisch darin kräftig anbraten. Den Fisch nach dem Braten, salzen und pfeffern. Inzwischen in einer zweiten Pfanne das restliche Olivenöl und die Butter erhitzen. Mit dem restlichen Grappa, dem Fischfond, der Sahne und dem Zitronensaft ablöschen und einkochen lassen. Den Fisch hineinlegen und in knapp 10 Min. in der Sauce fertigkochen.

Als Beilage ist Reis besonders gut geeignet.

Guten Appetit!