

# Rezept



## 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 fertiggaren.

Als Beilage ist Reis besonders gut geeignet.

Guten Appetit!