



Seelachs mit Kräuter-Senf-Hollandaise

 Mittel  35 min

Zutaten

- 4 Seelachsfilets à 160 g
Art.-Nr. 82469 auf
www.deutscheesee.de/shop
- 12 junge Kartoffeln
- Meersalz
- Olivenöl
- 1 Bund Petersilie
- 1 Bund Dill
- 1 Bund Estragon
- 150 g Kirschtomaten
- 1 Bund junger Lauch
- 200 g Butter
- 3 Eigelb
- 1 EL grober Senf
- Pfeffer
- Saft von 1 Zitrone

Unser Online Shop: Lieferung bis an die Haustür

Zubereitung

Schritt 01

Zunächst Kartoffeln waschen, schälen und im Ganzen in Salzwasser garen. Fertige Kartoffeln halbiert mit Meersalz und Olivenöl auf ein Backblech legen und nach Belieben bei 150 °C im Ofen bräunen.

Schritt 02

Kräuter fein hacken, Kirschtomaten halbieren, Lauch putzen und die Wurzeln abschneiden. Währenddessen Butter in einem Topf schmelzen.

Schritt 03

Seelachsfilets waschen und trocken tupfen. In einer Pfanne etwas Öl erhitzen und den Fisch von beiden Seiten ca. 3 Minuten anbraten. Kurz vor Ende der Garzeit Lauch und Tomaten dazugeben und mitbraten.

Schritt 04

Über einem heißen Wasserbad die Eigelbe aufschlagen, dabei darauf achten, dass das Eigelb nicht stockt. Flüssige Butter langsam einlaufen lassen. Kräuter und Senf dazugeben und mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

Schritt 05

Seelachsfilets mit dem Gemüse und der Hollandaise servieren.

Unser Online Shop: Lieferung bis an die Haustür