

Rotzungen auf Gemüsebett pochiert

Rotzungen auf Gemüsebett pochiert

Zutaten für 4 Personen

Schwierigkeitsgrad: mittel

Zubereitungszeit: ...

Menu: [11.02.2015](#)

Creation: [Ruedi Wegmann](#)

Zutaten:

8 Rotzungen
1 EL Butter
3 Schalotten
2 Fenchel/Lauch/Rüebli
etwas Petersilie
1 dl Weisswein
1 dl Fischfonds
Salz
Pfeffer

Zubereitung:

Schalotten, Gemüse und Petersilie in 2 weiten Bratpfannen in Butter andämpfen, Flüssigkeit beifügen, aufkochen, Hitze reduzieren, 1-2 Minuten köcheln, Filets begeben, würzen, ohne zu wenden, zugedeckt ca. 5 Minuten pochieren.

Fisch mit Sauce und Reis auf Teller anrichten und mit Cherry-Tomaten und Petersilie garnieren.