



WOLFSBARSCHFILETS IN SELLERIESAUCE MIT BEEFSTEAK- TOMATEN

Categoria: Hauptgänge **Tempo di preparazione:** 40 Minuten **Difficoltà:** facile 🕒

Ingredienti per 4

- 600 g Wolfsbarschfilets (4 Portionen)
- Natives Olivenöl extra, je nach Bedarf
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Stangensellerie
- 1 frische Frühlingszwiebel
- 4 Beefsteak-Tomaten
- Salz, nach Geschmack
- frische Basilikumblätter (zum Garnieren)
- 4 Kirschtomaten (zum Garnieren)

Eine ungewöhnliche, doch interessante Art, Wolfsbarschfilets zuzubereiten – mit einer frischen und leckeren Selleriesauce. Einmal probiert, wird es zu einem Lieblingsgericht!

Schwierigkeitsgrad: **einfach**

Kosten: **mittel**

Zubereitungszeit: **40 Minuten**

Portionen: **4**

Zubereitung

Die Wolfsbarschfilets in einer Pfanne in nativem Olivenöl extra leicht anbraten. Herausnehmen, wenn sie leicht golden sind und beiseitestellen.

Für die Selleriesauce den fein gehackten Sellerie und die Frühlingszwiebel in einer Pfanne mit etwas nativem Olivenöl extra weich werden lassen.

Sobald sie weich sind, salzen und in einem Mixer zu einer Soße verarbeiten.

Die Tomaten in 1 cm dicke Scheiben schneiden, salzen und mit nativem Olivenöl extra beträufeln.

4 Teller vorbereiten; auf jedem Teller eine in Scheiben geschnittene Tomate anrichten, dann das Wolfsbarschfilet vorsichtig auf die Tomaten legen und die Selleriesoße darüber träufeln.

Jeden Teller mit einer Kirschtomate und ein paar Basilikumblättern garnieren. Guten Appetit!



WOLFSBARSCHFILETS IN SELLERIESAUCE MIT BEEFSTEAK-TOMATEN