

## Fischfilet mit Erbsenpüree (5 Personen)

### Zutaten: Püree

500 g	Erbsen (nur Kugeli)
2	Schalotten, fein gehackt
wenig	Butter zum Dämpfen
125 g	Frischkäse nature
1 TL	Zitronensaft
1 EL	Petersilie, gehackt
0.5 TL	Zucker
Prise	Salz, Pfeffer

### Fisch

700-800 g	600 g Fischfilets, z.B. Saibling oder Felchen, evtl. halbiert
1 TL	Zitronensaft
Prise	Salz, Pfeffer
wenig	Mehl zum Wenden
wenig	Bratbutter oder Bratcrème
1-2	Zitronen, in Schnitze geschnitten
wenig	Petersilie zum Garnieren

### Zubereitung:

1. Erbsen in siedendem Salzwasser 9-10 Minuten knapp weich garen, abgiessen, abtropfen lassen
2. Schalotten in Butter 4-5 Minuten dämpfen, mit Frischkäse und Zitronensaft zu den Erbsen geben und grob pürieren. evtl. 3-4 EL Wasser dazugeben, restliche Zutaten daruntermischen und würzen
3. Fischfilets portionenweise mit Zitronensaft beträufeln, würzen, in Mehl wenden und in heisser Bratbutter beidseitig je 1-2 Minuten braten, in den auf 70°C vorgeheizten Ofen stellen
4. Püree in vorgewärmte Schüssel geben, mit Fischfilets und Zitronen auf vorgewärmten Tellern anrichten **und** garnieren