



## Pilzhäubchen auf Dorschfilet

Zutaten für 4 Personen:

- Zirka 800 g Dorschfilet
- 400 g Champignons
- Saft einer Zitrone
- 1 geviertelte Zwiebel
- 80 g Rahmfrischkäse
- Würfel von 50 g durchwachsenem Speck
- 50 g Butter
- 2 Eigelb
- 1 Ei
- Paniermehl
- gemahlener, weißer Pfeffer
- 8 EL Schmand

Zubereitung:

1. Das enthäutete, kalt gespülte Filet abtropfen lassen und mit Zitronensaft beträufeln. Pilze putzen, in Scheiben schneiden. Stengel von der kalt gespülten Petersilie entfernen. Etwas Kraut für die Schlusswürzung zurücklegen. 150 Gramm Pilze, Zwiebel, Petersilie, Rahmfrischkäse, ein Ei, ein EL Paniermehl sowie je eine Messerspitze Salz und Pfeffer im Mixer pürieren. Backofen auf 200 Grad vorheizen. Bratblech gut mit Butter einfetten. Filets trocken tupfen sowie leicht salzen.

2. Die Pilzpaste dick auf den Filets verteilen. Einige Speckwürfel und Butterflocken auf die Paste geben. Übrige Speckwürfel und Pilzscheiben um die Filets verteilen. Pilze salzen und pfeffern. Bei 200 Grad zirka zehn Minuten auf mittlerer Schiene ohne Abdeckung garen. Die Filets mit den zwei verrührten Eigelb bestreichen und etwa zehn Minuten weiterbacken.

3. Filets und Pilze auf Tellern anrichten. Bratensatz auf dem Bratblech mit einer Tasse heißem Wasser ablöschen und mit dem Schmand verrühren. Diese Soße dann mit Salz, Zucker sowie etwas Zitronensaft abschmecken. Die restliche Petersilie zerkleinern und über Fisch und Pilze sowie in der Soße verteilen.

4. Ein süß-sauer angemachter Salat sowie Salzkartoffeln und/oder Baguette sind als Beilagen besonders geeignet.