



Amur Stroganoff

Zutaten:

4 Portionsstücke oder Filets, Zitronensaft, Salz, Mehl, Butter und/oder Olivenöl, Essiggurken, 1/8 l Schlagrahm, 1/8 l Milch, etwas pflanzliche Suppenwürze, frische Kräuter, (v.a. Dill)

Zubereitung:

Die Amurstücke mit viel Zitronensaft beträufeln, salzen und einige Zeit liegen lassen. Fische bemehlen und im mäßig heißen Fett langsam auf allen Seiten braten. Auf eine vorgewärmte Platte legen und warmhalten. Essiggurken blättrig schneiden, im Bratfond glasig rösten, einen Hauch Mehl darüberstauben, mit Milch und Schlagrahm aufgießen, Suppenwürze einbröseln, etwas einkochen lassen, gehackte Kräuter dazugeben und über die Fischstücke gießen.

Beilage:

Salzerdäpfel und grüner Salat

Dieses Gericht wird von Kindern sehr geliebt, es ist aber fast immer zu wenig Sauce vorhanden. Nötigenfalls etwas mehr Milch angießen.