Saiblingfilets in Riesling-Senf-Soße

Die Fischfilets salzen und mit Zitronensaft beträufeln.

Für die Soße die Schalotten fein würfeln und in Butter glasig dünsten, mit Riesling ablöschen und aufkochen lassen. In diesem Sud die Filets dünsten,je nach Dicke 5 -10 min. Dann den Fisch herausnehmen und warm stellen. Creme double unter den Sud ziehen und alles etwas einkochen lassen. Die Soße abschmecken mit Salz, Pfeffer und Senf.