

# FISCHFILETS MIT DÖRRAPFEL-NUSSRÜCKEN

Für 4 Personen

## Zutaten

1 ofenfeste Form  
Butter für die Form  
8 Felchenfilets, ca. 500 g  
Salz, Pfeffer

### Dörrapfel-Nussrücken:

50 g Dörräpfel, klein geschnitten  
2 Knoblauchzehen, gepresst  
Butter zum Dämpfen  
1 dl Weisswein oder Gemüsebouillon  
1 dl Gemüsebouillon  
Salz, Pfeffer  
4 EL Mandelblättchen  
einige Butterflocken  
1 Bund Schnittlauch, fein geschnitten  
evtl. einige Apfelringe zum Garnieren



## Zubereitung

- 1 Die Fischfilets würzen, in die ausgebutterte Form legen.
- 2 Für den Belag Äpfel und Knoblauch in der Butter dämpfen. Mit der Flüssigkeit ablöschen, würzen und etwas einkochen lassen.
- 3 Die Apfelmasse auf den Fischfilets verteilen. Mandelblättchen darüber streuen. Butterflocken darauf geben.
- 4 In der oberen Hälfte des auf 240 °C vorgeheizten Ofens 6-8 Minuten backen. Mit Schnittlauch bestreuen, evtl. garnieren und sofort servieren. Statt Felchen Forellen oder Saibling verwenden. Äpfel durch Birnen oder gemischte Dörrfrüchte ersetzen.