

Fischfilet in Basilikumbutter

- 1 kg Fischfilet
- Salz und Pfeffer
- Mehrere Zweige Basilikum
- 30 g Butter
- 2 Knoblauchzehen
- Saft von 1-2 Zitronen
- 1 Becher Creme Fraiche
- 400 g Champignon aus dem Bioladen

Zubereitung:

1. Mit einer Gabel die Butter mit 1-2 gehackten Knoblauchzehen, Salz, kleingeschnittenem Basilikum und etwas Zitronensaft durchkneten
2. Fischfilet abspülen, trockentupfen, in Portionen zerlegen, gut salzen und pfeffern und mit Zitronensaft beträufeln
3. Eine große Auflaufform mit der Basilikumbutter ausstreichen, Fisch in die Form legen, mit der restlichen Butter bestreichen und mit den zu Scheiben geschnittenen Pilzen belegen
4. Creme Fraiche salzen und pfeffern, mit etwas Zitronensaft anrühren und über die Pilze streichen
5. Bei 180 Grad im vorgewärmten Backofen ½ Stunde backen.