

**Meerbarschfilet in Nusskruste auf
Apfelweinsauce
mit Petersilienkartoffel-Gnocchi**

<p>Zutaten:</p> <ul style="list-style-type: none">4st Meerbarschfilets à ca. 70g100g Butter geklärt100g Toastbrot ohne Rinde50g BaumnüsseSalz und Pfeffer	<p>Vorbereitung:</p> <p>Die Fischfilets mit Salz und Pfeffer marinieren. Das Toastbrot in der Moulinex fein schneiden wie Paniermehl. Baumnüsse fein hacken. Toastbrot und Baumnüsse mischen. Apfel schälen und in kleine Würfelchen schneiden, danach die Würfelchen blanchieren. Eine Gratin platte ausbuttern</p>
<p>Sauce:</p> <ul style="list-style-type: none">300g Apfelwein100g Hühnerfond100g Brauner Kalbsfond50g Butter1st Apfel	<p>Zubereitung:</p> <p>Apfelwein in eine Pfanne geben und bis zur Hälfte reduzieren. Hühner- und Kalbsfond begeben und nochmals kurz reduzieren lassen. Die Sauce beiseite stellen. Die geklärte Butter erwärmen, die Fleischseite der Fischfilet darin wenden, danach in der vorbereitete Brot-Nussmischung Panieren. Die Filets in die Gratin Platte geben mit etwas der flüssigen Butter beträufeln. Etwas Apfelwein begeben, die Fischfilets in den Ofen geben bei 180 Grad nur Oberhitze, ca. 10 Minuten. Die Filets sollten eine leichte bräunliche Farbe haben.</p> <p>Die Sauce nochmals aufkochen, die Apfelwürfelchen begeben und nochmals aufkochen. Die Sauce mit der Butter binden, und wenn nötig mit Salz und Pfeffer würzen.</p> <p>Auf die Teller einen Saucenspiegel geben, die Filets daraufgeben. Die Gnocchi rund um den Fisch geben und mit einem Kräuter- Sträusschen garnieren.</p>