

# Gabriellas Salatsauce



## STEINBUTTFILET AUF GABRIELLAS SALATSAUCE (4 PERS.)

**4 Steinbuttfilets, 1 Limette, 1/8 L Weißwein, Salz, Pfeffer, 1 Prise Zucker, 1 EL Zitronenmelisse gehackt, 200 ml Gabriellas Salatsauce**

Die Limettenschale fein abreiben und beiseite stellen. Den Saft auspressen. 3 EL Saft mit dem Wein, etwas Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker in einer großen Pfanne zum Kochen bringen.

Die Filets darin von jeder Seite 3 bis 4 Minuten ziehen/pochieren). Filets herausnehmen, abtropfen und kühl werden lassen. Inzwischen die Melisse fein hacken und in die Salatsauce geben. Dann den Fisch anrichten und mit Gabriellas Salatsauce übergießen.

Mit der Limettenschale garnieren und mit Toastbrot als Vorspeise servieren.

