

# Welsfilet mit Eierlikör-Zitronen-Zabaione

## Zutaten

Teilnehmer-Rezept Rezeptwettbewerb Winter-Rezepte

60 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

500 g Möhren

1 Prise Salz

1 Prise Zucker

200 g Reis

2 Zitronen

1 Bd glatte Petersilie

4 Welsfilets

2 TL Meersalz

Etwas Mehl

2 EL Butterschmalz

1 EL Pflanzenöl

1 EL Butter

200 ml Weißwein

4 Eigelb

1 TL Puderzucker

4 Pkg Krebs- oder Flusskrebbsfleisch



## Zubereitung

1. Möhren putzen, schälen und in Stücke schneiden.
2. Zitronenschalen abraspeln und die Zitronen auspressen.
3. Petersilie waschen, abzupfen und groß hacken.
4. Die Möhren in wenig Salzwasser mit einer Prise Zucker 10-15 Minuten garen.
5. Den Reis nach Packungsanweisung garen.
6. Die Welsfilet abspülen, trocken tupfen, leicht mit Meersalz bestreuen und mit Mehl bestäuben.
7. Das Butterschmalz und Öl in einer großen Pfanne erhitzen und die Filets von beiden Seiten braten, vom Herd nehmen und abgedeckt warm stellen.
8. Für die Soße den Wein, 1 Prise Salz, Eigelb und Puderzucker in einer Metallschüssel mit dem Schneebesen schaumig rühren. Auf einem heißen Wasserbad so lange weiterschlagen, bis ein luftiger Schaum entsteht (das dauert einige Zeit). Mit Salz, VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör und dem Zitronensaft abschmecken und warm halten.
9. Krebse oder Flusskrebbsfleisch in einen kleinen Topf geben und die Möhren darüber abgießen und ziehen lassen.
10. Die Möhren in 1 EL Butter schwenken und mit Petersilie bestreuen.

[Link zum Rezept: Welsfilet mit Eierlikör-Zitronen-Zabaione](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)  
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn  
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de

# Welsfilet mit Eierlikör-Zitronen-Zabaione

Alles zusammen auf Tellern anrichten und mit den Zitronenraspeln bestreuen.

## **Leser-Tipp**

Da ich kein Flusskrebsfleisch bekommen habe, habe ich Krabben verwendet

[Link zum Rezept: Welsfilet mit Eierlikör-Zitronen-Zabaione](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)  
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn  
+49 228 9655-155 - [info@verpoorten.de](mailto:info@verpoorten.de) - [eieiei.verpoorten.de](http://eieiei.verpoorten.de)