



# Sahnebrasse

## Zutaten für 4 Personen

- 2 Brassen, je ca. 1000 bis 1500 g  
(große Plötze sind genauso gut)
- 5 Becher süße Sahne
- 4 Lorbeerblätter
- 1 EL Zucker
- 1 Prise Salz ,  
Pfeffer, schwarz und weiß  
etwas Essig  
viel Zwiebeln (2 mittlere) in Ringen
- 1 kleine Dose Ananas
- 12 mittelgroße Kartoffeln
- 1 Packung frische Champignons



## Zubereitung

Die Brassen filetieren und die Haut herunter schneiden. Danach die Filets in jeweils zwei Stücke unterteilen und etwas salzen

Für die Sahnesoße die 5 Becher süße Sahne in eine Auflaufform geben. Zwei mittelgroße Zwiebeln in Ringe schneiden und diese zur Sahne geben. Die Annanas Scheiben in Würfel schneiden und mit 3 EL Annanas Saft zur Sahne hinzugeben. Die Sahne mit 1 EL Zucker, einer Brise Salz, etwas Pfeffer und einem EL Essig würzen und zum Schluss mit 4 Lorbeerblättern garnieren.

Nun die Filets in die Sahnesoße geben und ca. 12 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen.

Die Sahne Soße mit dem Fisch kommt nun für ca. 1 ¼ Stunden bei 180°C in den Backofen. Damit die Sahne nicht anbrennt sollte man die Auflaufform mit etwa Alu-Folie abdecken.

Nun die Kartoffeln schälen und ca. 10 Minuten kochen. Danach in Scheiben schneiden. Die Pilze putzen und ebenfalls in Scheiben schneiden.

Nun die Pilze mit etwas Öl in eine Pfanne geben, Pfeffern, salzen und etwas anbraten. Die Pilze wieder aus der Pfanne nehmen und die Kartoffeln hinein geben. Ebenso etwas Pfeffer, Salz und Paprika hinzugeben und anbraten. Kurz, bevor die Kartoffeln durchgebraten sind gibt man die Pilze wieder hinzu und brät beides noch Bedarf noch etwas weiter.

Nach ca. 1 ¼ Stunden sollte der Fisch in der Sahnesoße gar sein und kann zusammen mit den Kartoffeln serviert werden.

Als Beilage eignet sich ein Salat mit etwas Essig und Öl.

## Buenos Appetit