Welsfilet mit Kürbis-Püree

Ein schmackhaftes Fisch-Gericht. Zugegebenerweise mit einem Tiefkühlprodukt. Ich habe den Fisch nicht frisch gekauft. Aber der zubereitete Fisch ist schmackhaft und lecker.

Ich verfeinere ihn mit einer Dill-Nussbutter. Dazu verwende ich frischen Dill von zwei Töpfen Dill.

Als Beilage serviere ich frisches Kürbis-Püree, das ich aus einem mittelgroßen Hokkaido-Kürbis zubereite. Gewürzt mit Salz, Pfeffer und einer großen Prise Zucker, die das Püree verträgt. Verfeinert mit einer Portion Butter.

Beim Anrichten des Essens würze ich das Püree noch mit etwas edelsüßem Paprika-Pulver.

[amd-zlrecipe-recipe:787]