

# Seehecht-Filets mit Rosmarin-Reis

Ich hatte von den Seehecht-Filets von Karfreitag noch einige übrig. Also habe ich sie in einem Weißwein-Sößchen zubereitet.

Dazu gibt es als Beilage Basmati-Reis. Diesen verfeinere ich noch ein wenig mit frischem, kleingewiegtem Rosmarin. Was gut zu den Seehecht-Filets passt, denn diese sind in eine Marinade aus Olivenöl und Rosmarin eingelegt.

[amd-zlrecipe-recipe:334]