

Saibling mit Petersilkartoffeln

Zutaten:

2 Saiblingsfilets
1 TL Fischgewürz
1 EL Zitronenöl
400 g Kartoffeln
1 Bund Petersilie
2 EL Butter
1 EL Zitronensaft
Salz, Pfeffer



Zubereitung

Kartoffeln mit Schale rund 25 Minuten bissfest kochen und schälen. Fischfilets waschen, trocken tupfen und gut würzen. Den Fisch in der Marinade aus Salz, Pfeffer, Zitronenöl und Fischgewürz mindestens 20 Minuten einziehen lassen. Öl in einer Pfanne erhitzen und Filets auf der Hautseite zuerst braten, dann die Filets kurz wenden und fertig braten. Butter in einer Pfanne schmelzen und die geschälten Kartoffeln in der Butter mit Salz und Petersilie schwenken. Etwas Zitronensaft über Fische träufeln und mit saisonalem Blattsalat servieren.



Fisch

