

Eglifilets mit Schnittlauchbutter und Bratkartoffeln

4-Personen

Zutaten:

600	-	gr Eglifilets
etwas	-	Salz
etwas	-	Pfeffer
2	-	EL Mehl
1	-	Bund Schnittlauch
½	-	Zitrone
80	-	gr Butter



Bratkartoffeln:

600	-	gr festkochende Kartoffeln. z.B. Amandine
200	-	gr Karotten
200	-	gr Lauch)
3	-	EL Olivenoel
etwas	-	Salz
etwas	-	Pfeffer

Zubereitung:

Backofen auf 80-Grad vorheizen.

Kartoffeln längs halbieren und in Schnitze schneiden. Karotten in Scheiben a 2 mm, Lauch in Ringe 5 mm schneiden. Kartoffeln in Oel bei mittlerer Hitze rundum cirka 15-Minuten braten. Karotten und Lauch dazugeben und weitere 10-Minuten mitbraten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Eglifilets mit Salz und Pfeffer würzen. Fischfilets im Mehl wenden und gut abklopfen. Schnittlauch fein schneiden. Zitrone auspressen.

Eglifilets in Butter auf der Hautseite nach oben cirka 1-Minuten anbraten. Wenden und wenige Sekunden auf der Hautseite weiterbraten.

Fisch aus der Pfanne nehmen und im Ofen warm halten.

Restliche Butter in die Pfanne geben. Bei mittlerer Hitze leicht braun werden lassen. Zitronensaft und Schnittlauch begeben.

Mit Salz abschmecken. Eglifilets auf vorgewärmte Teller anrichten und mit der Schnittlauchbutter beträufeln.

Mit dem Gemüse servieren.