

Rotzungenfilets an Kapern-Olivensauce

4-Personen

Zutaten:

400 - gr Rotzungenfilets
½ - TL Salz

Sauce

1 - EL Olivenöl
1 - Schalotte, in feinen Streifen
1 - Knoblauchzehe gepresst
½ - Zitrone, dünn abgeschälte Schale in feinen Streifen
1,5 - dl Marsala
1 - dl Fischbouillon
20 - gr Butter, kalt – in Stücken
50 - gr Kapernäpfel, kalt abgespült, abgetropft
50 - gr schwarze Oliven
etwas - Pfeffer
etwas - Salz

Zubereitung:

Oel in einer Pfanne warm werden lassen. Schalotte und Knoblauch andämpfen. Zitronenschale kurz mitdämpfen. Marsala und Bouillon dazugießen, aufkochen. Flüssigkeit auf die Hälfte einkochen. Pfanne von der Platte nehmen.

Butter portionenweise unter Rühren begeben. Dabei die Pfanne hin und wieder auf die Platte stellen, um die Sauce nur leicht zu erwärmen, sie darf nicht kochen. Rühren bis die Sauce cremig ist. Kapern und Oliven begeben, nur noch heiss werden lassen, würzen.

Oel in beschichteter Bratpfanne heiss werden lassen. Fischfilets portionenweise beidseitig je circa 1 ½ Minuten braten, salzen.

Fischfilets auf vorgewärmten Tellern anrichten, die Kapern-Oliven Sauce darauf verteilen.

Dau passt : Baquette

.