

ZUBEREITUNGSZEIT: 30 Minuten
EINKAUFSKOSTEN: 45 Euro

Holy Fish



Zutaten (für 4 Personen)

Für Kartoffeln

4 mittelgroße, gekochte Kartoffeln
vom Vortag
etwas warmgepresstes Rapsöl
Salz und Pfeffer

Für Salsa

350 g frische Tomaten
Basilikum
etwas kaltgepresstes Olivenöl
Salz, Zucker und schwarzer Pfeffer

Für Fisch

600 g Dorschfilet
Stück Butter
Etwas Saft von der Zitrone
Salz und Pfeffer
2 kleine Frühlingszwiebeln

Zubereitung

Schritt 1 / 7

Tomaten putzen und für Salsa schneiden. Den Knoblauch am besten reiben oder sehr fein schneiden. Anschließend unter der Zugabe von etwas Olivenöl und Basilikumblättern gut durchmischen.

Schritt 2 / 7

Vortagskartoffeln in dicke Scheiben schneiden und, falls nötig, der Länge nach halbieren.

Schritt 3 / 7

Die vorbereiteten Kartoffelscheiben in der Pfanne mit etwas Öl von beiden Seiten grillen, bis sie eine appetitliche Farbe angenommen haben.

Schritt 4 / 7

Das Dorschfilet zusammen mit den halbierten Frühlingszwiebeln auf mittlerer Flamme in der Pfanne mit Butter anbraten und ohne Hitze ziehen lassen. Ab und zu mit der zerlaufenen Butter beträufeln. Erst zum Schluss salzen und pfeffern und den Zitronensaft dazugeben.

Schritt 5 / 7

Salsa mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Schritt 6 / 7

Die gegrillten Kartoffelscheiben auf einem Teller anrichten. Das fertige Dorschfilet auf die Kartoffeln legen und mit der Salsa und etwas Olivenöl toppen.

Schritt 7 / 7

Fertig! Guten Appetit!