AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
klein	45 Min.	ganzjährig	international

ROTZUNGE AUF KEFEN



Rezept: kuechengoetter.de, 17. 8. 2016 - Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Das zarte Fischfilet passt vorzüglich auf ein Bett von saisonalen Gemüsen, hier elegant auf Kefenstreifen. Genauso fein dazu sind Wirz, Fenchel oder grüne Spargeln.

ZUTATEN (4 PERSONEN)

600 g	Rotzungenfilets	400 g	Kefen
0.5	Zitrone	2 EL	Butter
			Salz, Pfeffer aus der Mühle

ZUBEREITUNG

1. Rotzungenfilets kurz abspülen, trockentupfen. Zurückhaltend mit Salz und Pfeffer würzen und mit einigen Spritzern Zitronensaft beträufeln. Fisch beiseite legen.
2. Kefen waschen und in feine Streifen schneiden. In einer Bratpfanne Butter zerlassen und Kefenstreifen 8 Min. mit Deckel köcheln lassen. Wenig salzen.
3. Fisch darauf legen und weitere 10 Min. gar ziehen lassen.
4. Gemüse auf vorgewärmte Teller anrichten, Fisch drauflegen. Sofort servieren.