

Goldbrasse in Kapernbutter Chicorée und Salzkartoffeln

Für zwei Personen

Für den Fisch:

Goldbrassenfilet à 200 g	2 EL Kapern	150 g Butter
$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie	Butter	Salz, Pfeffer

Für die Salzkartoffeln:

4 mehligk. Kartoffeln	Salz
-----------------------	------

Für den Chicorée:

4 Stauden Chicorée	40 g Butter	2 TL Salz
--------------------	-------------	-----------

Für den Fisch:

Die Goldbrasse waschen, trocken tupfen, salzen und pfeffern. Goldbrasse in Butter von beiden Seiten anbraten, bis sich das Fleisch vom Knochen lösen lässt. Butter bei geringer Hitze in einer Pfanne schmelzen und schaumiges Butterfett von der Oberfläche abschöpfen. Verbleibende Butter in einer anderen Pfanne aufschäumen und erhitzen bis sie bräunlich schimmert. Kapern zur Butter dazugeben und miteinander vermischen.

Mischung auf den Fisch verteilen. Petersilie abbrausen, trockenwedeln, klein schneiden und über den Rochen streuen.

Für die Salzkartoffeln:

Die Kartoffeln schälen und vierteln. Salzwasser in einem Topf erhitzen und Kartoffeln 20 Minuten darin garen lassen.

Für den Chicorée:

Den Chicorée der Länge nach halbieren. Butter in der Pfanne erhitzen und Chicorée darin ca. 15 Minuten rösten. Mit Salz abschmecken.

Die Goldbrasse mit Salzkartoffeln und gerösteten Chicorée auf Tellern anrichten, mit brauner Kapernbutter übergießen, mit Zitrone garnieren und servieren.

Jeannine Rehlinger am 17. Juli 2017