

# Wolfsbarsch mit Bratkartoffeln, Spargel, Gurken-Salat

**Für zwei Personen**

**Für den Fisch:**

4 Wolfsbarschfilets	Öl	Salz
Pfeffer		

**Für die Bratkartoffeln:**

6 festk. Kartoffeln	3 Zwiebeln	1 Bund Petersilie
Butterschmalz	Salz	Pfeffer

**Für den Spargel:**

400 g grüner Spargel	1 TL Zucker	Butter
Salz	Pfeffer	

**Für den Gurkensalat:**

1 Gurke	1 rote Zwiebel	2 EL Olivenöl
1 EL Balsamicoessig	Salz	Pfeffer

**Für den Fisch:**

Den Wolfsbarsch mit Pfeffer und Salz würzen und in einer Pfanne in Öl auf der Haut anbraten.

**Für die Bratkartoffeln:**

Petersilie klein hacken. Zwiebeln abziehen und klein schneiden. Kartoffeln schälen, in Scheiben schneiden und in der Pfanne mit Butterschmalz braten. Zwiebeln dazugeben und zum Abschluss die kleingehackte Petersilie drüber geben. Mit Salz und Pfeffer würzen.

**Für den Spargel:**

Spargel klein schneiden, salzen, pfeffern und mit Zucker in einer Butter braten.

**Für den Gurkensalat:**

Gurke schälen und in Scheiben schneiden. Zwiebel abziehen, fein schneiden und mit den Gurken vermischen. Salzen und pfeffern und mit Essig und Öl vermischen.

Thomas Drumm am 13. Februar 2023