

Rotbarbe mit Fenchel- Aprikosen- Salat

Für 2 Personen

| | | |
|--------------------------|---------------------------|-----------------------|
| 6 frische Aprikosen | 1 Fenchelknolle | 1/2 Bund Schnittlauch |
| 1 Zweig Pimpinelle | 1 Zweig glatte Petersilie | 1/2 Zitrone |
| 4 EL Olivenöl | 1 Prise Zucker | Salz, Pfeffer |
| 4 Rotbarbenfilets a 50 g | 2 Lorbeerblätter | |

Die Aprikosen halbieren, die Kerne entfernen und Aprikosen in Streifen schneiden. Fenchelknolle fein hobeln bzw. in dünne Streifen schneiden und mit den Aprikosenstreifen vermengen. Die Kräuter abspülen, trocken schütteln und fein schneiden. Von der Zitrone den Saft auspressen. Für die Vinaigrette 3 EL Olivenöl, etwas Zitronensaft und die geschnittenen Kräuter vermischen, mit einer Prise Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken und die Fenchel-Aprikosenmischung damit anmachen. Rotbarbenfilets mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl von beiden Seiten (jeweils zwei Minuten) braten, ins Brat fett auch zwei Lorbeerblätter legen. Fischfilets mit dem Salat servieren.

Vincent Klink Mittwoch, 07. Juli 2010