

Bratkartoffel Rezepte

Rotbarschfilet Mit Limettenkruste Und Bratkartoffeln

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Beilagen, Fisch, Gemüse, Kartoffel

4	Rotbarschfilets	75 g	Butter; weich
	Zitronensaft		Salz
100 g	Toastbrot; entrindet		Pfeffer
1	Limette: Schale abgerieben - und Saft		Butterschmalz; zum Braten

BEILAGE

1	kg	Kartoffeln, fest kochend	Salz
		Butterschmalz; zum Braten	Pfeffer

Am Vortag die Kartoffeln mit der Schale in Salzwasser kochen, lauwarm pellen und zugedeckt über Nacht bei Raumtemperatur stehen lassen. Das Toastbrot im Mixer fein zerkrümeln, Limettenschale, -saft, Salz und Pfeffer zugeben und mit einer Gabel mit der weichen Butter verkneten. Die Masse auf ein großes Stück Klarsichtfolie geben, die Folie darüber klappen und die Buttermasse erst etwas flach drücken, dann zu einer dünnen Platte auswalzen. Bis zum Gebrauch in den Kühlschrank legen.

Die Kartoffeln in gleichmäßig dünne Scheiben schneiden. Den Backofen auf 200GradC vorheizen. Den Fisch auf Küchenpapier legen, mit Zitronensaft beträufeln, salzen. Aus der Butter-Brösel-Masse Stücke ausschneiden, die auf die Filets passen und auf den Fisch legen.

In einer ofenfesten Bratpfanne Butterschmalz erhitzen, die Filets hineinlegen und 2 Minuten anbraten, dann die Pfanne auf mittlerer Stufe in den Ofen stellen und 5 Minuten garen. Nun den Grill zuschalten und die Filets auf der obersten Schiene goldbraun überkrusten.

Währenddessen in 2 Pfannen Butterschmalz erhitzen und die Kartoffeln darin unter Rütteln braun braten. Erst wenden, wenn eine Seite eine knusprige Kruste aufweist. Salzen. Die Rotbarschfilets mit den Bratkartoffeln servieren.