Bratkartoffel Rezepte

Gegrilltes Fischfilet Mit Bratkartoffeln

Anzahl: 2 Portionen
Gattung: Fisch, Gemüse, Kartoffeln

			Fisch		
300	g	Festes weißes Fischfilet, - z.B. Viktoriabarsch	1		Zitrone; den Saft
					Pfeffer & Salz
			Bratkartoffeln Aus		
		Kartoffeln, feste Sorte	1	Teel.	Gerebelter Rosmarin
1	Essl.	Olivenöl			Pfeffer & Salz
			Beilage		
1	kleine	Radicchio			Pfeffer & Salz
			Sauce		
1		Zwiebel	1	kleine	Dose Pfifferlinge
1		Knoblauchzehe			Pfeffer & Salz
2	Essl.	Speckwürfel	3	Essl.	Sahne
1	Essl.	Olivenöl			Etwas Saucenbinder

---

1. Den Fisch waschen und mit dem Zitronensaft beträufeln, mit Pfeffer und Salz kräftig würzen und mindestens 1/2 Stunde kühl stellen.
2. Die Bratkartoffeln zubereiten. Die Kartoffel schälen und in nicht zu kleine Stücke schneiden, am besten längs vierteln. In heißem Olivenöl Farbe annehmen lassen, würzen und bei aufgelegtem Deckel und kleiner Hitze garen lassen. Hin und wieder umdrehen. Das dauert mindestens 30 Minuten.
3. Den Grill vorheizen. Die fertigen Kartoffeln aus der Pfanne nehmen und warm stellen. Die Pfanne wieder erhitzen. Den Radicchio halbieren, den Wurzelansatz keilförmig herausschneiden. Den Salat mit der Schnittfläche nach unten in die Pfanne legen und anbraten. Würzen und bei aufgelegtem Deckel und kleiner Hitze warm werden lassen.
4. Den Fisch in einer Pfanne mit etwas Olivenöl unter den Grill schieben und von jeder Seite etwa 6 Minuten grillen. Die Zeit hängt von der Dicke des Fischfilets ab.
5. Den Radicchio aus der Pfanne nehmen und mit den Kartoffeln warm halten. Die Zwiebel, Knoblauchzehe und den Speck in der Pfanne Anraten, die Pilze mit der Flüssigkeit dazugeben, aufkochen lassen, die Sahne angießen, würzen und bei kleiner Hitze etwas köcheln lassen. mit dem Saucenbinder binden.