

Heilbuttfilet Kartoffelecken

mit

Zutaten:

2 Heilbuttfillets, Mehl, Olivenöl, Salz, Pfeffer, Zitrone, Kartoffelecken, Remoulade, zur Garnitur zwei, drei Strauchtomaten
Zubereitung:

Das Heilbuttfilet gründlich reinigen und mit etwas Salz, Pfeffer und Zitrone würzen. In kleine mundgerechte Stücke teilen. Den Heilbutt von jeder Seite etwas mehlieren. Eine Pfanne vorheizen und ein paar Tropfen Olivenöl dazugeben. Im Anschluss die Filets von jeder Seite ca. 2-3 Minuten gar braten. Achtung den Fisch nicht zu durch braten! Dazu passen hervorragend Kartoffelecken oder Rosmarinkartoffeln. Die Kartoffelecken einfach nach Anleitung parallel zubereiten und mit etwas Remoulade servieren. Alles nett anrichten.

Guten Appetit!