

Rezept von Gregor Engels aus dem Restaurant Fisch Franke in Frankfurt

Rotbarschfilet mit Preiselbeermarmelade und Pilzen

(Zutaten für 4 Personen)

Zutaten:

4 Rotbarschfilets à 200 g
500 g kaltgerührte Preiselbeermarmelade
400 g gemischte Pilze (z.B. Champignons & Austernpilze)
1 Zehe Knoblauch
1 Bund Petersilie
4 EL Butter
Salz, Pfeffer
Pflanzenöl zum Anbraten
2 Bund Frühlingslauch

Zubereitung:

Pilze putzen, Champignons in dünne Scheiben schneiden und große Austernpilze halbieren. Petersilie fein hacken. Pilze mit dem angedrücktem Knoblauch in etwas Pflanzenöl und einem Esslöffel Butter kurz und heiß braten. Mit Salz, Pfeffer und der Petersilie abschmecken.

Rotbarsch von beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen und in einer beschichteten Pfanne in heißem Pflanzenöl braten, bis die Ränder braun werden. Nun einen Löffel Butter in die Pfanne geben, die Filets wenden und für 3-4 Minuten weiter braten. Dabei das heiße Bratfett immer wieder über den Fisch geben. Die Pfanne vom Herd nehmen und die Rotbarschfilets für 3 weitere Minuten in der Pfanne ziehen lassen.

In der Zwischenzeit Frühlingslauch putzen, waschen und in 2 Esslöffeln Butter dünsten und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Frühlingslauch auf den Teller geben, Pilz darauf anrichten, mit dem Rotbarschfilet krönen und mit der Preiselbeermarmelade und Blattpetersilie garnieren. Dazu Roggenbrot reichen.