



Fisch in Kapernbutter

Zutaten (4 Personen):

- 4 Fischfilets (à ca. 180 g / z.B. Rotbarsch, Seelachs, Kabeljau, Seeteufel)
- 3 EL Zitronensaft
- Salz + Pfeffer
- 2 Knoblauchzehen
- 2 EL Kapern
- 1 EL grüne Oliven
- 1 EL "rische's Reise ans Mittelmeer"
- ca. 80 g Butter

Zubereitung:

- Fischfilets abspülen und trocken tupfen, mit Zitronensaft beträufeln, salzen und pfeffern.
- Knoblauchzehen schälen, mit den Kapern und Oliven fein hacken, in eine Schüssel geben und "rische's Reise ans Mittelmeer" unterrühren.
- Fischfilets in dieser Mischung wenden.
- Butter in einer Pfanne erhitzen und aufschäumen.
- Fischfilets darin bei mittlerer Hitze auf jeder Seite ca. 3-4 Minuten braten.
- Restliche Kapernmischung in die Butter rühren.
- Fischfilets sofort mit der Sauce servieren.

TIPP: Dazu schmeckt Baguette oder Drillinge und ein frischer Salat!