

Renke in Petersilienbutter

mit Salzkartoffeln

Das Rezept ist für 1 Person

ZUTATEN

1 ganze Renke
Salz, Pfeffer, Mehl
Butter, Zitrone,
frischen Petersilie

2–3 Stck. Festkochende Kartoffeln.
Nach Belieben etwas Kümmel

ZUBEREITUNG

Den Fisch ausnehmen, schuppen und gut mit klarem kaltem Wasser säubern. Die Flossen sowie den Kopf kann man entfernen (Mehr Platz in der Pfanne).

Die Kartoffeln schälen, nach Belieben halbieren oder vierteln und ca. 15-20 Minuten bei mittlerer Hitze in Salzwasser mit etwas Kümmel bissfest kochen.

Den Fisch innen wie außen salzen, pfeffern und mit etwas Zitrone beträufeln. Anschließend den Fisch in Mehl wenden und goldgelb in der Pfanne mit etwas Butter bei mittlerer Stufe braten. Der Fisch ist fertig, wenn sich die Rückenflosse mit den Fingern ganz leicht entfernen lässt.

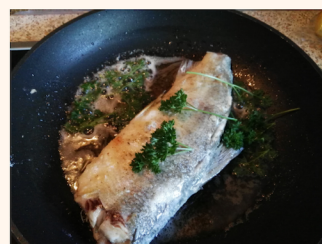
Zum Schluss noch frischen grob gerupften Petersilie (Krause od. Blattpetersilie) direkt in die heiße Pfanne hinzugeben und den Fisch noch einmal wenden.

Die Kartoffeln abschütten und mit der heißen Petersilienbutter übergießen.



ARBEITSZEIT

ca. 30 - 45 Minuten



*Bon
Appetit!*

