

Chutney von Zitrone und Klar-Äpfel mit gebratener Dorade

Für 2 Personen

300 g Klaräpfel	2 Zitronen	2 EL Olivenöl
3 EL brauner Rohrzucker	1 Prise Cayennepfeffer	grob gemahlener Pfeffer
2 Doradenfilets mit Haut (a 150 g)	Salz, Pfeffer	1 TL Mehl

Äpfel vierteln und das Kerngehäuse entfernen. Die Zitronen dick schälen, sodass keine weiße Haut mehr zu sehen ist und dann das Fruchtfleisch würfeln. Apfelviertel in einem Topf mit 1 TL Olivenöl anschwitzen, mit Zucker bestreuen und diesen karamellisieren lassen. Dann Zitronen zugeben und einige Minuten köcheln lassen. Mit Cayennepfeffer und grobem Pfeffer abschmecken. Während des Erkaltes immer mal wieder umrühren. Doradenfilets mit Salz und Pfeffer würzen, die Fleischseite mit Mehl bestäuben und in einer Pfanne mit den restlichen Olivenöl von beiden Seiten je ca. 3 Minuten braten. Das Fischfilet mit dem Chutney servieren. Dazu passt Baguette

Vincent Klink Donnerstag, 13. August 2008