

Gebratene Rotbarbe mit Kohlrabi

Für 2 Portionen

2 doppelte Rotbarbenfilets	1 Kohlrabi	100 ml Kokosmilch
1 Knoblauchzehe	1 Zwiebel	20 ml Limoncello
1 Zweig Thymian	1 Bio-Zitrone	Öl
Salz	Pfeffer	

Den Kohlrabi schälen und in feine Scheiben schneiden. Aus den Scheiben kleine Würfel schneiden. Die Zwiebel in Scheiben schneiden und mit dem Kohlrabi in einem Topf mit Öl, Salz und Pfeffer andünsten. Mit Limoncello ablöschen. Abschließend die Kokosmilch dazugeben und das Ganze einkochen lassen. Die Rotbarbe filetieren und den Grätenkamm entfernen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Öl in eine heiße Pfanne geben und den Fisch von beiden Seiten kurz anbraten. Eine Knoblauchzehe in Scheiben und den Thymian zu dem Fisch geben. Einen Schuss frischen Zitronensaft auf den Fisch träufeln. Das Kohlrabi-Gemüse mit dem Fisch auf Tellern anrichten.

Steffen Henssler am 21. 11. 2011