

MARINIERTE ROTBARBENFILETS

Sud

- 3 dl **fettfreie Gemüsebouillon**
- ½ dl **trockener weisser Vermouth**
- 1 **Schalotte**, gehackt
- 1 **Lauch mit dem Grün**, in Stücken
- 1 Stängel **Zitronengras**, in Stücken
- 3 Zweiglein **glattblättrige Petersilie**

in weiter Pfanne aufkochen, zugedeckt ca. 5 Min. köcheln, von der Platte ziehen

¼ Teelöffel **Salz**

wenig **Zitronenpfeffer**

8 **Rotbarbenfilets (Rougets)**

würzen

kalt abspülen, abtropfen, begeben, zugedeckt ca. 10 Min. ziehen lassen, herausnehmen. Sud absieben, 1 dl für die Vinaigrette beiseite stellen

Vinaigrette

2 Esslöffel **Weissweinessig**

1 Esslöffel **Olivenöl**

1 dl **Sud**

alles verrühren

1 **Tomate**, geschält, entkernt, in Würfeli

6 **Dörraprikosen**, in Streifen

10 **entsteinte schwarze Oliven**, in Würfeli

1 Esslöffel **glattblättrige Petersilie**, gehackt

1 Teelöffel **Majoranblättchen**

alles begeben, mischen, über die Fischfilets verteilen, zugedeckt kühl stellen

Majoranblättchen

zum Garnieren

Tipp

Statt Rotbarbenfilets kleine Seehecht-, Kabeljau- oder Lachs-Tranchen verwenden.

Lässt sich vorbereiten

- Vinaigrette 1 Tag im Voraus zubereiten, zugedeckt kühl stellen.
- Fisch ½ Tag im Voraus zubereiten, zugedeckt kühl stellen.

