

# Schollenfilet mit brauner Butter

Fisch

Vorbereitungszeit: 20 Minuten } ½ Stunde  
Zubereitungszeit: 10 Minuten

ZUTATEN für ... Personen		4
Schollenfilets (4 große oder 8 kleine)	g	500
Salz		
Zwiebel	St.	1
Lorbeerblätter	St.	2
Essig	TL	1
Kapern <sup>1)</sup>	EL	4
Petersilie, glatt	Bund	1
Butter	g	100
Essig	EL	1

## VORBEREITEN:

1. ¼ Liter Wasser mit Salz, halbiertes Zwiebel, Lorbeerblättern und Essig zum Kochen bringen.
2. Petersilie hacken.

<sup>1)</sup> Anstelle von Kapern, können gehackte grüne und / oder blaue Oliven verwendet werden; herzhafter.

## ZUBEREITUNG:

1. Schollenfilets in den Sud geben und 4-5 Minuten ziehen lassen.
2. Filets herausnehmen und auf eine warme Servierplatte legen. Mit Kapern <sup>1)</sup> und Petersilie bestreuen.
3. Butter in einer Pfanne schnell braun werden lassen, mit Essig ablöschen und über den Fisch gießen.

## BEILAGEN / GETRÄNKE:

- \* Kartoffelpüree.
- \* mild gewürzter grüner Salat.