

Viktoriaseebarsch auf Feldsalatbett mit Bouillonkartoffeln

Kartoffeln der Länge nach vierteln, in der Fischsuppe garen, abgießen, in Butter schwenken.

Fischfilets salzen, etwas Butter in Pfanne erhitzen, Filets in 3 cm breite Streifen schneiden, in Butter setzen, bei ganz niedriger Temperatur garen, Fisch von oben abdecken, damit Hitze rings um Fisch geht. z.B. Butterpapier oder Alufolie.

Abdeckung soll direkt auf Fisch sein, nicht den Deckel auf die Pfanne geben. Da würde zu viel Flüssigkeit entstehen.

Ca. 10-15 Minuten auf ganz kleiner Flamme garen lassen. Scheiben von durchwachsenem Speck in die Pfanne legen, nur etwas glasig werden lassen, nicht bräunen, sonst wäre der Geschmack zu intensiv.

Der Fisch ist etwas dicker und etwas fester als andere Filets. Er wird nur auf einer Seite gebraten und wird dann zum Ende nur ganz kurz gewendet.

Etwas Feldsalat auf flachen Teller anrichten. Mit etwas Himbeeressig-Dressing beträufeln. Ein klein wenig Balsamico-Crema drübergeben., ein wenig Pfeffer drüber mahlen. Auf den Feldsalat eine Scheibe vom "gedünsteten" Speck. geben. Darauf das Fischstück geben. Kartoffeln daneben anrichten.