Bratkartoffel Rezepte

Hechtfilets Mit Bratkartoffeln

Anzahl: 4 Portionen
Gattung: Fischgerichte, Meeresfrüchte

4		Scheibe Hechtfilet -a 200 g	100 g		Butter
					Salz, Pfeffer
1	große	Zwiebel	1		Zitrone
150 g		Durchwachsenden Speck			Mehl
		Petersilie			

Als Beilage

Kartoffeln

Die Zwiebel und den Speck würfeln, die Petersilie fein wiegen. Beträufeln Sie die Filetstücke mit der Zitrone von beiden Seiten, anschließend salzen und pfeffern. Dann die Hechtfilets in Mehl kurz wenden. Schneiden Sie die vor gekochten und abgekühlten Kartoffeln in Scheiben.

Lassen Sie die Butter in einem Topf zergehen. In zwei Pfannen geben Sie bei mittlerer Hitze etwas von der Butter. In der einen braten Sie die Kartoffeln und in der zweiten Pfanne lassen Sie den durchwachsenden Speck aus. Dann kommen die Filetstücke hinzu. Von beiden Seiten gut anbraten.

Die Kartoffeln salzen und pfeffern und immer wieder mit der zerlassenen Butter beträufeln, damit sie knusprig werden.

Nach gut 15 Minuten geben Sie die gewürfelte Zwiebeln zu dem Speck und den Hechtfilets und lassen sie goldbraun anbraten.

Anrichten und mit der Petersilie bestreuen.