



brunner.fish

# Skreifilet mit mediterranem Gemüse und Kartoffel-Oliven-Stock



## Rezept

Paprika, Zucchini, Zwiebel und Knoblauch in Würfel von ca. 5 - 7 mm Kantenlänge schneiden. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, Zwiebel und Knoblauch glasig anschwitzen, dann Peperoni und Zucchini zufügen und das Gemüse bei mittlerer Hitze in in der offenen Pfanne garen. Hin und wieder schwenken, dabei mit Salz und Pfeffer würzen.

Kartoffeln kochen.

Oliven und Basilikumblätter in feine Streifen schneiden. Gegarte Kartoffeln schälen und vierteln, 2 EL Olivenöl, 1 EL Zitronensaft mit etwas Meersalz zugeben und alles mit einer Gabel grob darin zerdrücken und mischen. Zum Schluss die Oliven- und Basilikumstreifen untermengen.

Die Haut der Skreifilets im Abstand von etwa 3 cm schräg einritzen, dabei möglichst nicht in das Fleisch schneiden. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Filets auf der Haut scharf anbraten damit die Haut kross wird. Anschliessend die Temperatur auf die Hälfte herunter stellen und den Garfortschritt beobachten. Sobald der Fisch zu etwa zwei Drittel durchgegart ist, man erkennt es an den Seiten, wenn das zunächst glasige Fleisch weiss wird, die Filets wenden und die Pfanne von der Platte schieben, die Resthitze gart den Fisch durch. Mit etwas Meersalz würzen.

Zum Anrichten 2 - 3 EL Kartoffelstock auf die Teller geben, die Filets schräg daran setzen und das Gemüse darum verteilen.



## Weinempfehlung

Chardonnay, Bogle Winery,  
California, USA



BRUNNER & BRUNNER GmbH  
Witzbergstrasse 7  
8330 Pfäffikon ZH

T 044 952 50 00

order@brunner.fish

# Zutaten (4 Personen)

600 g Skreifilet

3 Peperoni (gelb / rot)

2 Zucchini

2 Zwiebel

4 Knoblauchzehen

600 g Kartoffeln

5 Oliven, schwarze (entkernt)

5 Oliven, grüne (entkernt)

6 Zweige Basilikum

2 EL Zitronensaft

Olivenöl

Meersalz

Pfeffer

