

FORELLE MIT ZITRONEN-CHILI-BUTTER

ZUTATEN

Zubereitung: ca. 15 Minuten

Für 2 Personen

Zitronen-Chili-Butter:

30 g Butter, weich

½ Zitrone, abgeriebene Schale

wenig Zitronenpfeffer

½ getrocknete Chili, gehackt oder wenig

Chili-Pulver

1-2 Prisen Salz

Forellenfilets:

2 Forellenfilets, ca. 350 g

1 TL Zitronensaft

Salz, Pfeffer

wenig Mehl zum Bestäuben

Bratbutter oder Bratcrème



ZUBEREITUNG

1 Zitronen-Chili-Butter: Alle Zutaten verrühren, kühl stellen

2 Fisch mit Zitronensaft beträufeln. Mit Salz und Pfeffer würzen, mit Mehl bestäuben. In der heissen Bratbutter beidseitig insgesamt 3-5 Minuten braten.

3 Fisch auf Tellern anrichten. Butter mit einem Teelöffel abstechen, auf die Filets verteilen.

