



WOLFSBARSCHFILETS “ALL’ACQUAPAZZA” MIT KARTOFFELN UND KAPERN

Categoria: Hauptgänge **Tempo di preparazione:** 30 minuti **Difficoltà:** medio 

Ingredienti per 4

- 2 Kartoffeln
- Natives Olivenöl extra, je nach Bedarf
- 1 Knoblauchzehe
- Chilischote, zum Abschmecken
- 600 g Wolfsbarsch (4 Filets à 150 g)
- ½ Glas trockener Weißwein
- 100 g gelbe Datterini-Babytomaten
- 100 g rote Kirschtomaten
- 1 kleiner Strauß Basilikum, gehackt
- 1 kleines Bündel Petersilie
- ½ Zitrone (Saft)
- 12 Kapern, zum Garnieren
- frische Basilikumblätter, zum Garnieren

Dieser Klassiker unter den Fischgerichten lässt Sie nie im Stich!

Schwierigkeitsgrad: **mittel**

Kosten: **mittel**

Zubereitungszeit: **30 Minuten**

Portionen: **4**

Zubereitung

Die Kartoffeln in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Die Kartoffeln in einer großen Pfanne in nativem Olivenöl extra mit dem Knoblauch und der Chilischote 10 Minuten lang anbraten

und dann den Wolfsbarsch hinzufügen.

Die Filets von beiden Seiten anbraten, dann mit dem Weißwein ablöschen und diesen verdunsten lassen.

Die roten und gelben Tomaten, das gehackte Basilikum und die Petersilie dazugeben und weitere 10 Minuten kochen lassen, dabei den Saft einer halben Zitrone hinzufügen.

Mit Kapern und einigen Blättern frischen Basilikums garniert servieren.

