

Kabeljau mit Limonenseitlingen

Zubereitung:

- Fisch kalt abspülen und trocken tupfen. Die Zitrone heiß abspülen, die Schale dünn abschälen und fein hacken.
- Die Kabeljaukoteletts salzen und mit etwas Zitronensaft beträufeln. Fisch in Mehl wenden, leicht abklopfen und in 20 g heißer Butter von jeder Seite 2 bis 3 Minuten braten. Herausnehmen und warm halten. Schalotten abziehen und fein würfeln.
- Limonenseitlinge, Schalottenwürfel und Thymian (eventuell einige Stängel zum Garnieren beiseite legen) in das Bratfett geben und kurz braten. Die Pilze mit Salz und Pfeffer würzen. Restliche Butter erwärmen und restlichen Zitronensaft unterrühren. Die Kabeljaukoteletts mit der gewürfelten Zitronenschale bestreuen und eventuell mit Thymianstängeln garnieren. Die heiße Zitronenbutter dazu servieren.
Dazu passt Reis.

Zutaten für 2 Personen:

2

Kabeljaufilets (à etwa 120 g)

½ Bio-Zitrone

Salz

1 EL Mehl

30 Gramm Butter

1 Schalotte

250 Gramm Limonenseitlinge

¼ Bund Zitronenthymian

Pfeffer (frisch gemahlen)