

Barsch mit Knoblauch und Thymian

Zutaten:

- 4 küchenfertige Barsche a 300g
- 4 kleine Chicoreekolben
- 100g Cherrytomaten
- 2 kleine rote Zwiebeln, 4 Knoblauchzehen
- Je ein 1 kleiner Bund Schnittlauch und Petersilie
- 12 Thymianzweige, 2 Dillzweige
- 8 mittelgroße Kartoffeln
- 250 g Butter
- 2-3 EL Rotweinessig
- 1TL Zucker, Salz nach Belieben

Zubereitung:

- Kartoffeln schälen und kochen.
- Barsche von innen und außen salzen.
- Knoblauchzehen schälen, in dünne Scheiben schneiden. Chicoreeblätter von den Kolben lösen. Tomaten halbieren und Zwiebeln würfeln.
- Schnittlauch in kleine Röllchen schneiden. Dill und Petersilie hacken.
- Knoblauch und Thymian in den Bauch der Barsche geben.
- Ca. 2/3 der Butter in einer großen Pfanne erhitzen und die Fische darin auf jeder Seite etwa 6- 7 Min. braten.
- 50 g Butter in einer Pfanne erhitzen, Zucker einstreuen, leicht karamellisieren lassen, die Chicoreeblätter hinzulegen und 2-3 Minuten schmoren lassen und dann mit dem Rotweinessig ablöschen.
- Tomaten, Zwiebel und Schnittlauch zugeben, salzen, pfeffern und nur kurz schwenken.
- Die restliche Butter erhitzen und die Kartoffeln darin schwenken und dann mit Dill bestreuen.
- Den Fisch auf vorgewärmte Teller geben, die Bratbutter darüber geben und mit Petersilie bestreuen.
- Geschmortes Gemüse und Dillkartoffeln dazu anrichten.