Eglifilets auf Zucchini-Vinaigrette

Zutaten für 4 Personen

Schwierigkeitsgrad: ?

Zubereitungszeit: ?

Menu: <u>17.11.2010</u>

Creation: Peter Reusch

Zutaten:

5 EL Schweizer Rapsöl

1 TL Senf

2 EL Balsamico-Essig

Salz, Pfeffer

2 Zucchini, in kleine Würfel geschnitten

1 Tomate, in kleine Würfel geschnitten

8 neue Kartoffeln, in Scheiben geschnitten, mit wenig Thymian gebraten

8 Eglifilets, gewürzt, gebraten

1 Zitrone, Saft

Petersilie als Dekoration

Zubereitung:

Aus 3 EL Rapsöl, dem Senf und dem Essig eine Vinaigrette zubereiten. Würzen.

Die Zucchini und die Tomaten beifügen. Die Kartoffeln kreisförmig auf dem Teller anrichten, die Zucchini-Vinaigrette in die Mitte geben und den Fisch darauf legen.

 ${\it Das\ restliche\ Raps\"{ol}\ mit\ dem\ Zitronensaft\ vermischen\ und\ den\ Fisch\ damit\ betr\"{a}ufeln}.$

1/1