

St. Peterfisch mit Cranberries

 happy-mahlzeit.com/2019/10/22/st-peterfisch-mit-cranberries/

Zutaten für 2 Personen:

- 300g St. Peterfisch
- 20g Cranberries
- 50ml roter Portwein
- 1 Zitrone
- 2 EL Zucker
- 2 Schalen Shiso-Kresse
- Öl
- Chili
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung:

Das Fischfilet waschen, trocken tupfen, von der Haut befreien, in dünne Scheiben schneiden, leicht überlappend auf einem Teller auslegen und mit Chili, Salz und Pfeffer würzen. Etwas Shiso-Kresse und Zitronenschale darüber streuen.

Den Portwein in einem Topf mit Zucker reduzieren lassen, die Cranberries dazugeben und das Ganze sirupartig einkochen lassen. Öl in einer Pfanne erhitzen und auf dem Fisch verteilen. Die Portwein-Reduktion löffelweise über das St. Peterfischfilet laufen lassen. Zum Garnieren noch einige Cranberries über dem Fisch verteilen.

Tipp:

Anstelle des St. Peterfisches kann man auch Dorade oder Wolfsbarsch nehmen und anstelle des Portweines Balsamico.

Rezept: Steffen Henssler

Quelle: Topfgeldjäger vom 24.10.2011