



RAPE AL LIMÓN

Seeteufelmadailles in Zitronensauce (4 Pers.)

4 Seeteufelmadailles à 150 g
1 Knoblauchzehe
abgeriebene Schale von ½ Zitrone
Saft von 1 Zitrone
Salz und frisch gemahlener Pfeffer
¼ l trockener Weißwein
2 EL Olivenöl
2 EL Kapern
Zitronenscheiben zum Garnieren

- Den Knoblauch abziehen und in einen Mörser mit Zitronenschale, Zitronensaft, Salz und Pfeffer zerdrücken und die Paste mit dem Weißwein verrühren.
- Fischmadailles in einer Pfanne im Olivenöl bei mittlerer Hitze auf beiden Seiten goldbraun anbraten. Die Weinsauce darüber gießen und bei kleiner Hitze etwas einkochen lassen, zum Schluss Kapern in der Sauce erwärmen.
- Auf einer vorgewärmten Platte mit Zitronenscheiben anrichten.

