

# SINGLE REZEPT



## Rouget barbet mit Tomatenvinaigrette

**1 Person** 200 g Filets mit Haut  
1 EL Olivenöl/Bratbutter  
Salz und Pfeffer aus der Mühle

Vinaigrette:  
Tomaten (grün, rot, gelb)  
Zwiebel  
Olivenöl  
Aceto Balsamico weiss



# SINGLE REZEPT

Serie Eins  
12/18

von Andreas Altorfer

## Rouget barbet mit Tomatenvinaigrette

Die Vinaigrette zubereiten, 1 Std. ziehen lassen, so entwickelt sich der Geschmack voll.

Fischfilets würzen.

Filets braten, 5 Min. Gesamtbratzeit, zuerst die Hautseite, dann die Fleischseite.  
Anrichten.

Dazu die Vinaigrette servieren.

### Tipp

Für dieses Gericht eignen sich auch Egli Filets.

Mit Knoblauchbrot servieren.