



# Wolfsbarschfilet mit Patatas bravas und Chili-Mayonnaise

Zeitaufwand: 120 Min. / Schwierigkeit: Leicht

## Zutaten

1 Wolfsbarschfilets »

1 Zitrone(n)

2 Zweige Thymian

1 Zweig(e) Rosmarin

2 Knoblauchzehen

500 g festkochende Kartoffeln

2 Paprika (rot und gelb)

2 EL Butter

1 TL Paprikapulver

3 EL Mayonnaise

1 TL Limettensaft

1 TL Chiliflocken

Etwas Salz und Pfeffer

Olivenöl

## Zubereitung

1. Filets waschen und trocken tupfen.
2. Zitrone(n) heiß abspülen, die Schale abreiben und den Saft auspressen.
3. Thymian und Rosmarin waschen, zupfen.
4. Knoblauch pellen und grob würfeln.
5. Fisch, Zitronensaft, Zitronenschale und Kräuter in ein Gefäß geben, mit Olivenöl bedecken und für 1 Stunde marinieren.
6. Kartoffeln waschen und in 1x1 cm Würfel schneiden.
7. Paprika waschen, entkernen und in grobe Würfel schneiden.
8. Kartoffeln und Paprika jeweils mit Olivenöl, Salz und Pfeffer vermengen.
9. Kartoffeln auf einem mit Backpapier ausgelegten

Backblech verteilen und für etwa 40 Minuten auf mittlerer Schiene bei 170°C Umluft kross backen. Die Paprika nach 20 Minuten dazugeben.

- 10.** Fisch beidseitig mit Salz und Pfeffer würzen und auf der Hautseite in der Olivenmarinade braten, bis dieser goldbraun wird. Butter in die Pfanne geben und die Filets wenden.
- 11.** Mayonnaise mit Limettensaft und Chiliflocken verrühren. Mit Salz abschmecken.
- 12.** Alles zusammen servieren und genießen!

Wichtiger Hinweis: Das Produkt vor dem Verzehr durcherhitzen!