

Rezept

## Brassen in Zitronen-Marsala-Sauce

Ein Rezept von Brassen in Zitronen-Marsala-Sauce, am 04.10.2024

### Zutaten

<b>2</b> Bio-Zitronen	<b>4</b> kleine Meerbrassen (je etwa 350 g; küchenfertig)
Salz	Pfeffer, frisch gemahlen
<b>4 Zweige</b> Rosmarin	<b>3 EL</b> Olivenöl
<b>200 ml</b> trockener Marsala	<b>2 TL</b> Honig
<b>2 EL</b> kalte Butter	

### Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 405 kcal

### Zubereitung

1. Zitronenschale fein abreiben, den Saft auspressen. Die Haut der Brassen auf beiden Seiten mehrmals über Kreuz einritzen. Fische salzen, pfeffern und in jeden Bauch 1 Rosmarinzweig legen.
2. Öl in zwei Pfannen erhitzen. Die Fische darin bei mittlerer Hitze auf jeder Seite 1 Min. anbraten. Marsala mit Zitronensaft, -schale und Honig dazugeben. Fische zugedeckt 10 Min. dünsten. Aus der Pfanne nehmen, warm halten. Butter in Stücken unter die Sauce schlagen. Sauce auf den Fischen verteilen.