

Rezept

Skordalia

Ein Rezept von Skordalia, am 20.03.2023

Zutaten

400 g mehlig kochende Kartoffeln	Salz
2 Knoblauchzehen	6 EL Olivenöl
Saft von 2 Zitronen	Pfeffer
4 Rotbarschfilets à 100 g (ersatzweise Zander oder Seehecht, nach Belieben mit Haut)	

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min

Zubereitung

1. Kartoffeln schälen, würfeln und in Salzwasser in ca. 10 Min. gar kochen. Abgießen und zerdrücken. Knoblauch schälen, dazupressen. 4 EL Öl und den Saft von 1 Zitrone zufügen, salzen und pfeffern.

2. Fischfilets von beiden Seiten mit restlichem Zitronensaft beträufeln, salzen und pfeffern. In 2 EL Öl beidseitig je 2-3 Min. braten. Mit der griechischen Kartoffel-Knoblauch-Paste servieren.