Rotbarschfilet mit Blitzsoße,

und Bratkartoffeln aus dem Air Fryer

<u>Zutaten</u>
200 -300g Rotbarschfilet pro Person
1 Zwiebel
200ml Weißwein
40g Butter
½ TL Senf
½ TL Dill
2 EL Schmand
Zitronensaft
Salz, Pfeffer
Ca. ½ TL Zucker
Bratkartoffeln
600g mehligkochende Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden.
Mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen.
2 TL Sonnenblumenöl dazu geben und gut durchmischen.
Im Dreh Korb, 25 Minuten Custom 170C + Rotation und weitere 8 Minuten Air Fryer + Rotation

So einfach funktioniert es!

Rotbarschfilet abspülen und trocken tupfen.
Den Fisch in Portionsstücke schneiden und eventuell vorhandene Gräten entfernen.
Mit Salz und Pfeffer ringsum würzen und mit Zitronensaft beträufeln.

So geht es weiter!
Den Ofenzauberer mit Butter fetten.
Den Fisch auf den Ofenzauberer geben und je Stück 2 -3 Butterflocken auf den Fisch setzen
Eine Zwiebel grob schneiden und mit 200ml Weißwein zum Fisch, auf dem Ofenzauberer geben
Backofen auf 220C O/U vorheizen
Den Fisch für 15 Minuten, mittlerer Einschub in den Ofen geben.

So geht es weiter!
Nach dieser Zeit den Ofenzauberer aus dem Ofen aus ein Kuchengitter setzen.
Auf der einen Seite des Steines einen Kochlöffel legen so dass der Sud auf eine Seite läuft.
Den Schmand, Senf, Dill in den Sud rühren mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.
Den Fisch zurück in den Ofen geben und die Temperatur auf 160C senken.
Für weiter 10 Minuten ziehen lassen.
Mit den knusprigen Kartoffeln aus dem Air Fryer und etwas Soße Servieren.

Guten Appetit!

www.witt-pc.de

Peter Witt selbstständiger Direktor bei Pampered Chef Flurweg 7, 86871 Rammingen Tel. 0171 46 58 481