

Eglifilets auf Zucchini-Vinaigrette

Eglifilets auf Zucchini-Vinaigrette

Zutaten für 4 Personen

Schwierigkeitsgrad: ?

Zubereitungszeit: ?

Menu: [17.11.2010](#)

Creation: [Peter Reusch](#)

Zutaten:

5 EL Schweizer Rapsöl
1 TL Senf
2 EL Balsamico-Essig
Salz, Pfeffer
2 Zucchini, in kleine Würfel geschnitten
1 Tomate, in kleine Würfel geschnitten
8 neue Kartoffeln, in Scheiben geschnitten, mit wenig Thymian gebraten
8 Eglifilets, gewürzt, gebraten
1 Zitrone, Saft
Petersilie als Dekoration

Zubereitung:

Aus 3 EL Rapsöl, dem Senf und dem Essig eine Vinaigrette zubereiten. Würzen.
Die Zucchini und die Tomaten beifügen. Die Kartoffeln kreisförmig auf dem Teller anrichten, die Zucchini-Vinaigrette in die Mitte geben und den Fisch darauf legen.
Das restliche Rapsöl mit dem Zitronensaft vermischen und den Fisch damit beträufeln.