

Festtagsrezept: Gebratene Flunder mit Zitronenbutter und Petersilienkartoffeln



Zubereitung: ca. 15 Minuten
Kochzeit: ca. 30 Minuten
Gesamtzeit: ca. 45 Minuten

Zutaten (für 2 Personen):

Für den Fisch:

2 ganze Flundern küchenfertig ausgenommen (je ca. 300–400 g)

Saft von ¼ Zitrone

Salz & frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
2 EL Mehl

(zum Bestreuen)

1 EL Öl (z.B.: Raps- oder Sonnenblumenöl)

1 Zweig frischer Thymian (optional)

Für die Zitronenbutter:

50 g Butter

1 TL Zitronenabrieb (Bio-Zitrone)

Saft von ¼ Zitrone

Für die Petersilienkartoffeln:

400 g kleine festkochende Kartoffeln

Salz

Zubereitung:

• Getränketipps

Weiße Wein

Finckel Riesling oder ein Weißburgunder
Salz

1 Ei gehackte Petersilie

3. Soherbeiteng:

1. Erichte die Flundern auf einem Teller

2. Brate sie von jeder Seite etwa 4–3 Minuten, bis sie goldbraun und durchgegart ist.

Tipp: Wenn sich die Rückenflosse leicht herausziehen lässt, ist die Flunder perfekt

4. Zitronenbutter zubereiten:

Während der Fisch in der Pfanne brät, lässt du in einem kleinen Topf Butter schmelzen. Gib Zitronenabrieb, Zitronensaft und Petersilie hinzu und erhitze.

Dein Feedback zählt!

Hast du das Rezept ausprobiert? Dann freue mich auf deinen Kommentar!

Flunder Rezept. Flunder Braten, gebratene Fisch, gebratene Flunder, Fischgericht Weidensleben, einfaches Fischrezept, Feiertagsessen, Fischfestes Fischgericht!