

Seehecht-Filets mit Rosmarin-Reis

Ich hatte von den Seehecht-Filets von Karfreitag noch einige übrig. Also habe ich sie in einem Weißwein-Sößchen zubereitet.

Dazu gibt es als Beilage Basmati-Reis. Diesen verfeinere ich noch ein wenig mit frischem, kleingewiegtem Rosmarin. Was gut zu den Seehecht-Filets passt, denn diese sind in eine Marinade aus Olivenöl und Rosmarin eingelegt.

[amd-zlrecipe-recipe:334]

Seehecht-Filets mit Salzkartoffeln

Traditionell wird bei Christen am Karfreitag kein Fleisch-Gericht, sondern ein Fisch-Gericht zubereitet, zur Erinnerung an die Kreuzigung Jesu an diesem Tag. So bereite ich heute ein Fisch-Gericht mit Seehecht zu.

So weit wie konservative, traditionelle Christen gehe ich aber nicht, dass ich jeden Freitag in der Woche ein Fisch-Gericht zubereite, also auch das ganze Jahr über. Das mache ich nicht.

Ich habe fertig marinierte Seehecht-Filets gekauft, eingelegt in eine Marinade aus Olivenöl und Rosmarin.

Dazu bereite ich als Beilage einfach Salzkartoffeln zu, die ich noch etwas verfeinere, indem ich Kräuterbutter darüber

gebe.

[amd-zlrecipe-recipe:328]