

## **Barbenkotelettes**

(benötigtes Kochgeschirr: Pfanne mit Deckel, Filetirmesser, Küchenbeil oder Geflügelschere)

1 Barbe

Salz, Zitronensaft

Bratfisch-Würzer (Ostmann, sehr empfehlenswert!!!) (ersatzweise Salz und Pfeffer)

Butter

(als Beilage sind Salz- oder Pellkartoffeln empfehlenswert und ein Salat)

Die Barbe in ca. 3 – 4 cm dicke Kotelettes schneiden. Dazu den Fisch mit einem Filetirmesser jeweils rundherum bis zum Rückgrat einschneiden, und dieses dann mit einem Küchenbeil oder der Geflügelschere durchtrennen. Die letzten 10 cm des Schwanzstücks im Ganzen lassen. Nun die Kotelettes mit dem Filetirmesser häuten. Barbenkotelettes mit Zitronensaft beträufeln und rundherum sehr dick mit Salz einreiben. Ca. 30 Minuten einziehen lassen. Dann die Kotelettes unter fließendem Wasser kurz abspülen und trockentupfen. Ein gutes Stück Butter in der Pfanne zerlassen. Die Kotelettes leicht mit Bratfisch-Würzer (ersatzweise Pfeffer und etwas Salz) würzen. In der Pfanne zugedeckt bei schwacher bis mittlerer Hitze ca. 10 Minuten auf jeder Seite braten, bis eine goldbraune Färbung erreicht ist.

Auf **vorgewärmten** Tellern mit der Beilage servieren, die Butter aus der Pfanne über die Kartoffeln geben.