

## Gebratene Rotaugen mit grüner Soße

Zutaten für 4 Personen: 4 Rotaugen a ca. 250-300g

Kräutersalz  
Pfeffer aus der Mühle  
1 Bd. glatte Petersilie  
1 Bd. Basilikum  
1/8 ltr. Olivenöl  
1 Knoblauchzehe  
4 EL Limettensaft  
Mehl  
50 g Butterschmalz

Zubereitung: Rotaugen, schuppen, ausnehmen und waschen.  
Jeden Fisch beidseitig dreimal etwa 1/2 cm tief einschneiden.  
Innen und außen mit Kräutersalz und Pfeffer würzen.  
Die Kräuter waschen, trockenschleudern und grob hacken.  
Mit Öl, etwas Salz, Knoblauch und Limettensaft im Mixer pürieren.  
Die Rotaugen leicht mehlieren.  
In heißem Butterschmalz von jeder Seite etwa 4 min. braten.  
Heiß aus der Pfanne mit der kalten Kräutersoße servieren.

Zubereitungszeit: ca. 30 min.