Goldbrasse braten

In wenigen Minuten ist die Goldbrasse gebraten und entfaltet ihren delikaten Geschmack. Hier wurde als Beilage für das Rezept ein Salatbett aus Karotten und Paprika zubereitet.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 12 min

Gesamtzeit: 22 min

Zutaten

1.5 kg	Goldbrassen
1 Handvoll	Basilikum
1 Handvoll	Thymian
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
	Öl (zum Anbraten)

Zubereitung

1. Bevor die Goldbrassen gebraten werden, vorsichtig waschen und gut mit Küchenpapier trockentupfen. Auf beiden Seiten zwei- oder dreimal einschneiden. Anschließend Basilikum und Thymian waschen, trocknen, abzupfen und nicht zu fein hacken.

2. Nun die Fische rundherum innen und außen mit Pfeffer und Salz würzen. Dann die gehackten Kräuter einfüllen.

3. Eine große Pfanne mit Öl erhitzen. Die Goldbrassen auf beiden Seiten je nach Größe rund 6 bis 8 Minuten lang braten. Herausheben, mit beliebigen Beilagen servieren.

Tipp

Zur gebratenen Goldbrasse schmecken gekochte oder gegrillte Kartoffeln, geschmortes Gemüse oder ein gemischter Salat.