

# Rotbarbe auf Babyspinat

---

 [happy-mahlzeit.com/2019/12/21/rotbarbe-auf-babyspinat/](https://happy-mahlzeit.com/2019/12/21/rotbarbe-auf-babyspinat/)

## Zutaten für 2 Personen:

- 2 küchenfertige Rotbarben
- 150g frischer Babyspinat
- 6 Scheiben Bresaola
- 1 Bio-Zitrone
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- Mehl
- Olivenöl
- Salz
- Pfeffer

## Zubereitung:

Den Fisch waschen, trocken tupfen und den Grätenkamm entfernen. Dazu muss das Fleisch links und rechts der Gräte schräg eingeschnitten werden. Mit einem Kaffeelöffel die Gräte von hinten nach vorne vorsichtig rausziehen, so bleibt die Rotbarbe komplett auf der Haut. Mit Salz und Pfeffer würzen und leicht mit Mehl bestäuben, überschüssiges Mehl nach dem Wenden abklopfen. Eine Pfanne mit Öl erhitzen. Die Rotbarbe zunächst mit der Fleischseite in der Pfanne anbraten und erst zum Schluß die Haut knusprig anbraten. Die Rotbarbe ist ein Fisch, der nur sehr kurz angebraten werden muss.

Zwiebel und Knoblauch abziehen, in feine Würfel schneiden und in einer separaten Pfanne in etwas Öl anschwitzen. Den Spinat mit in die Pfanne geben, mit Salz und Pfeffer würzen und alles gut durchschwenken. Den Bresaola in feine Streifen zupfen und zum Spinat geben. Bei Bedarf noch etwas Olivenöl zugeben. Zum Schluß etwas Zitronensaft zufügen.

Den Fisch mit der Hautseite nach oben auf dem Spinat anrichten.

Rezept: Steffen Henssler

Quelle: Topfgeldjäger vom 29.12.2011