Saint-Pierre mit Kumquats

dg: sg

2 Personen

360 g Saint-Pierre-Filets
1 EL Zitronensaft
2 EL g Olivenöl
1 EL Butter
2 Knobli, gescheibelt
Salz & Pfeffer
2 Thymzweige
wenig Orangenabrieb

Filets mit Zitronensaft marinieren, salzen & pfeffern.
Mit Thym, Knobli, Butter und Orangeabrieb in Olivenöl sautieren.

Kumquats
200 g Kumquats, halbiert, entkernt
1 dl Chardonnay, nonbarrique
50 g Zucker
10 g Ingwer, geschält, in Brunoise

Weisswein mit Zucker und Ingwer aufkochen und die Kumquats darin ziehen lassen.

Fischfilets auf Teller fügen und mit den Kumquats umlegen.