

Rochenflügel an Kapernsoße (Raie aux câpres)

(4 Portionen)



Zutaten:

- 4 Stück Rochenflügel
- 10 cl weißer Essig
- 1 Lorbeerblatt und 1 Zweig Thymian
- 60 g Butter
- 40 g Butter (demi-sel)
- 1 TL Zitronensaft
- 2 EL Kapern
- 2 Zweige glatte Petersilie
- Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Rochenflügel sorgfältig unter kaltem Wasser waschen. In einen großen Topf geben, Pfefferkörner Salz, Essig, Lorbeerblatt und Thymian hinzufügen. Alles mit kaltem Wasser bedecken und langsam bis zum Sieden erhitzen, 15min lang leicht weiter sieden lassen (Wasser sollte nicht zu sehr kochen).

Währenddessen für die Soße die Petersilie fein hacken und die Kapern abtropfen lassen. Butter in einem kleinen Topf schmelzen und so lange erhitzen, bis sie leicht bräunlich wird. Die demi-sel Butter zugeben und rühren, bis alles geschmolzen ist. Pfeffer, Zitronensaft, Petersilie und Kapern hinzufügen und den Topf vom Herd nehmen.

Rochenflügel aus dem Wasser nehmen, abtropfen lassen und die Haut auf beiden Seiten abziehen. Auf den vorgewärmten Tellern die Kapernsoße über den Rochen träufeln und direkt servieren.