

## Wege der Genüsse | Reinanke mit Kapern und Lorbeer

---

---

### Zutaten für 4 Personen:

- 2 Reinanken (Felchen) ca. 350 g
- 80 g gewaschene Salzkapern
- 5 – 7 Lorbeerblätter
- 6 Cocktailtomaten
- 50 cl Olivenöl
- 50 cl Tafelöl
- 50 g Mehl
- Salz
- Cayennepfeffer

### Zubereitung:

Die Fische schuppen, außen und innen mit Cayennepfeffer würzen, mehlieren und in heißem Fett braten. Mehrmals wenden und nach ca. 10 Minuten das Fett abgießen.

Salzkapern, halbierte Cocktailtomaten und Lorbeerblätter hineingeben. Kurz vor dem Servieren mit Olivenöl überträufeln.

Wem das Salz in den Salzkapern nicht reicht, der kann den Teller salzen und beim Essen den Fisch durch das Salz ziehen.

*Rezept: Wege der Genüsse vom 07.08.2011*

*Episode: Der Millstätter See-Höhensteig*