

# Kingklip mit Kapernsauce

## Zutaten:

Fisch:

1 kg frischen Kingklip

Fischgewürz

50 gr Butter

Sauce:

1 dl reduzierte Bouillon (Rind bouillon Töpfli von Knorr geht auch)

1 dl guter Weisswein

2 dl Rahm (mit 1 tl Maizena verrühren)

25 gr Butter

¼ Saft einer Zitrone

25 gr Kapern (ich nehme die von Serena) fein gehackt

½ Zwiebel fein gehackt

## Zubereitung:

Sauce (Tipp: ich benutze das Warmhalte Pfännli von Kuhn-Rikon damit die Sauce warm bleibt)

Butter erhitzen

Zwiebeln und Kapern darin anschwitzen

mit Weisswein ablöschen

Zitrone und Bouillon dazugeben und aufkochen

Hitze reduzieren und sobald es nicht mehr „Köchelt“ unter ständigem umrühren Rahm dazugeben

Pfanne vom Herd nehmen und abdecken damit die Sauce warm bleibt

Fisch nach beliebigen Würzen und in Butter braten

Servieren mit Reis oder Salzkartoffeln

p.s. :

Der **Kingklip** (*Genypterus capensis*) ist eine Fischart aus der Familie der Bartmännchen (Ophidiidae). Der aalartige Bodenfisch lebt an den Küsten Südafrikas und Namibias auf felsigen Regionen des Kontinentalschelfes und des Kontinentalabhangs in 50 bis 500 Metern Tiefe.