

# Rotbarsch im Kartoffel-Mantel mit Knobi-Zwiebel-Dipp

## Für 2 Personen

300 g Rotbarschfilets	2 festk. Kartoffeln	1 Gurke
1 Zwiebel	3 Zehen Knoblauch	2 Eier
1 Bund Schnittlauch	1 Msp. milder Senf	4 EL saure Sahne
50 ml Sahne	100 ml Rapsöl	2 TL Balsamico-Essig
Butter	Tabasco	Salz
Pfeffer, schwarz		

Den Backofen auf 80 Grad Unter-/Oberhitze vorheizen. Den Rotbarsch waschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Butter in einer Pfanne erhitzen und den Rotbarsch darin anbraten. Die Kartoffeln schälen, grob reiben mit einem Ei vermengen und mit Salz, Pfeffer und Tabasco würzen. Etwas Butter in einer Pfanne erhitzen, die Hälfte der Kartoffelmasse hineingeben, goldbraun anbraten, den Rotbarsch darauf legen, die restliche Kartoffelmasse auf den Rotbarsch geben, wenden und ebenfalls goldbraun anbraten im den Backofen warmstellen. Den Knoblauch abziehen und klein hacken. Die Zwiebel abziehen und die Hälfte der Zwiebel klein hacken. Ein Ei, 80 Milliliter Rapsöl, den Knoblauch, die klein gehackte Zwiebel, die Sahne, den Senf, einen Teelöffel Balsamico-Essig in einen hohen Plastikgefäß geben, mit Salz, Pfeffer und Tabasco würzen und das ganze pürieren. Die Gurke schälen und in dünne Scheiben schneiden. Den Schnittlauch klein schneiden. Die saure Sahne, zwei Esslöffel Rapsöl, einen Teelöffel Balsamicoessig zu einem Dressing vermengen und mit Salz, Pfeffer und Tabasco würzen. Die Gurken und den Schnittlauch mit dem Dressing vermengen. Den Rotbarsch im Kartoffelmantel aus dem Ofen nehmen. Den Rotbarsch im Kartoffelmantel mit Knobi-Zwiebel-Dip und Gurkensalat auf Tellern anrichten und servieren.

Günter Flemming am 24. August 2010