

Fruchtiger Rotbarsch-Topf mit gebutterten Pellkartoffeln

Für zwei Personen

250 g Rotbarsch	40 g durchw. Speck	6 Pellkartoffeln
50 g Lauchzwiebeln	1 rote Paprika	1 Apfel
1 Birne	1 Zitrone	$\frac{1}{2}$ Bund Dill
$\frac{1}{2}$ Bund Petersilie	1 TL Kümmel	2 EL Mehl
100 g Crème-fraîche	4 EL Butter	100 ml Sahne
250 ml Weißwein	1 EL Olivenöl	Paprikagewürz
Salz, Pfeffer		

Die Kartoffeln putzen und als Pellkartoffeln in ausreichend Salzwasser gar kochen.

Den Fisch waschen, trocken tupfen, salzen und in kleine Stücke schneiden. Das Mehl in eine Schüssel geben und die Fischwürfel darin wenden.

Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Den Speck in kleine Würfel schneiden und in der heißen Pfanne ausbraten. Den Speck aus der Pfanne nehmen und die bemehlten Fischwürfel in die Pfanne geben und ebenfalls anbraten.

Die Zwiebel abziehen und fein hacken. Den Apfel, die Birne sowie die Paprika waschen, trocken tupfen, entkernen und in Würfel schneiden. Den Dill fein hacken. Die Zitrone halbieren und auspressen.

Die Butter in einem Topf zerlassen, mit Mehl bestäuben und mit dem Weißwein ablöschen. Mit der Sahne auffüllen und einmal aufkochen lassen. Den Speck und den Fisch in die Soße geben. Die restlichen Zutaten ebenfalls dazugeben. Mit dem Paprikagewürz, etwas Zitronensaft, Crème-fraîche und Dill abschmecken.

Eine weitere Pfanne mit Butter erhitzen. Die Kartoffeln abgießen und in der Pfanne schwenken. Die Kartoffeln mit dem Rotbarschtopf auf einem Teller anrichten, die gehackte Petersilie darüber streuen und anrichten.

Karola Rolle am 21. Mai 2012