

Gebratenes Rotbarsch-Filet, Kartoffel-Püree, Senf-Soße

Für zwei Personen

2 Rotbarschfilets	25 g roher Schinken	500 g Kartoffeln
1 Zwiebel, klein	1 Zitronen	50 g Butter
2 Eier, klein	100 g Mehl	500 g Paniermehl
150 ml Milch	50 ml Sahne	2 EL Senf
2 EL Butterschmalz	500 ml Gemüfefond	Olivenöl, Salz, Pfeffer

Die Kartoffeln waschen, schälen und vierteln und in Salzwasser gar kochen. Die Zitrone waschen und den Saft auspressen. Den Fisch waschen, trocken tupfen, salzen, pfeffern und mit dem Zitronensaft beträufeln. Die Kartoffeln nach dem Kochen sehr gut ausdämpfen lassen und sofort durch eine Kartoffelpresse in den noch heißen Topf drücken. Während die Kartoffeln kochen, etwas Milch, Sahne und 50 Gramm Butter zwei bis drei Minuten einkochen lassen. Das Ganze mit Salz würzen. Die eingekochte Sahne nach und nach unter das Püree rühren. Die Flüssigkeit erst nachgießen, wenn die andere vollkommen aufgenommen ist. Die Zwiebeln schälen und in kleine Stücke schneiden. Den Schinken ebenfalls in kleine Würfel schneiden. Beides zusammen mit etwas Öl in einer Pfanne anbraten und etwas Mehl zum Anschwitzen dazugeben. Nun 500 Milliliter Wasser, etwas Fond und den Senf dazugeben. Die Sauce aufkochen und einreduzieren lassen. Den Fisch in dem Mehl wenden. Die Eier verquirlen, den Fisch darin wenden und durch das Paniermehl ziehen. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Fischstücke darin anbraten. Den gebackenen Fisch mit den Salzkartoffeln auf einem Teller anrichten, mit der Sauce umgießen und servieren.

Josef Grabowski am 25. November 2013