

Viktoriabarsch in Eihülle mit Kartoffel-Nest, Salsa

Für zwei Personen

Für den Fisch:

2 Viktoriabarschfilets, à 150 g	1 Ei	50 g Mehl
2 Zweige krause Petersilie	1 EL Olivenöl	Salz
schwarzer Pfeffer		

Für das Kartoffelnest:

500 g festk. Kartoffeln	1 l Öl	Salz
-------------------------	--------	------

Für die Salsa:

250 g Tomaten	1 reife Mango	1 Limette
1 Zwiebel, klein	2 Zweige Koriander	1 getrocknete Chili
1 TL Honig	3 EL Leinöl	Salz
schwarzer Pfeffer		

Die Kartoffeln waschen, schälen und über einer Schüssel fein raspeln. Die Kartoffelmasse in einem Sieb gut abtropfen lassen und gründlich ausdrücken. Für die Nester zwei Metallsiebe verwenden. Ein Sieb mit der Hälfte der Kartoffelmasse füllen und das zweite Sieb draufsetzen. In die Fritteuse geben und anschließend weitere Nester ausbacken.

Die Tomaten waschen, vom Grün befreien und in kleine Würfel schneiden. Die Mango ebenfalls schälen, vom Kern befreien und in ebenso große Würfel schneiden. Die Zwiebel abziehen und fein würfeln. Alles in einer Schüssel vermengen.

In einer weiteren Schüssel das Leinöl und den Honig vermengen. Den Koriander waschen, trocken schütteln und zusammen mit der Chili fein hacken. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit der Tomate und der Mango vermengen.

Den Viktoriabarsch mit Kartoffelnest und Tomaten-Mango-Salsa auf Tellern anrichten und servieren.

Udo Jost am 07. September 2015