

Rotbarsch-Filet mit Kartoffel-Salat und Kopfsalat

Für zwei Personen

Für den Fisch:

2 Rotbarschfilets ca. 250 g	1 Zitrone	2 EL Mehl
2 EL Butterschmalz	Salz	Pfeffer

Für den Kartoffelsalat:

300 g Drillinge	1 Zwiebel	100 g durchw. Speck
1 EL Butter	3 EL Essig	3 EL Rapsöl
100 ml Gemüsefond	1 Prise Zucker	Salz, Pfeffer

Für den Kopfsalat:

1 Kopfsalat	1 Zitrone	200 ml Buttermilch
3 EL Sahne	$\frac{1}{2}$ Bund Dill	$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch
2 TL Zucker	Salz	Pfeffer

In einem Topf Salzwasser zum Kochen bringen.

Für den Kartoffelsalat Kartoffeln waschen und in Schale in Salzwasser gar kochen, pellen und in Scheiben schneiden. Zwiebel und Speck in Würfel schneiden und im Öl glasig dünsten. Essig, Gemüsefond und Butter hinzufügen, kurz aufkochen lassen und über die heißen Kartoffelscheiben geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Rotbarschfilets waschen und trocken tupfen. Von beiden Seiten mehlieren und mit Salz und Pfeffer würzen. Im heißen Butterschmalz von beiden Seiten etwa zwei Minuten anbraten und bei geringer Hitze garen.

Kopfsalat waschen, trocken schleudern und klein zupfen. Für das Dressing Schnittlauch und Dill klein schneiden und die Zitrone auspressen. Buttermilch mit den weiteren Zutaten verrühren. Mit Salz, Pfeffer, Zucker und Zitronensaft abschmecken. Den Kopfsalat kurz vor dem Servieren in das Dressing geben.

Rotbarsch mit Kartoffelsalat und Kopfsalat auf Tellern anrichten und servieren.

Anke Zimmermann am 12. November 2015