

# Dreierlei vom Fisch-Stäbchen

**Für 4 Personen**

**Fischstäbchen:**

2 Eier	400 g SeeLachsfilet	1 EL Mehl
100 g Pankomehl	100 g Butterschmalz	Pfeffer, Salz

**Kartoffelstampf:**

4 Kartoffeln	0,25 Gartengurke	1 EL Butter
1 TL Senf, grob, körnig	1 TL Senf, mittelscharf	1 Zweig Petersilie

Salz

**Tomaten:**

4 Strauchtomaten	1 EL Olivenöl	1 Zehe Knoblauch
2 Zweige Thymian		

**Zucchini:**

2 Zucchini	1 Schalotte	2 Zweige Basilikum
------------	-------------	--------------------

Olivenöl

**Curry-Lauchgemüse:**

1 TL Sesam	1 TL Curry	4 cl Weißwein
100 ml Brühe	8 Stangen Frühlingslauch	Butter

Fischstäbchen:

Die Eier verquirlen und mit Salz und Pfeffer würzen. Das SeeLachsfilet in längliche Scheiben schneiden und mit Mehl, Ei und Panko zu „Fischstäbchen“ panieren. In einer Pfanne mit reichlich Butterschmalz kross braten und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Kartoffelstampf:

Die Kartoffeln kochen, pellen und stampfen. Die Gurke schälen, in feine Würfel schneiden und in der Butter weich dünsten. Mit dem Senf und der gehackten Petersilie zu den Stampf geben und mit Salz abschmecken. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Tomaten:

Die Tomaten häuten, vierteln und das Kerngehäuse entfernen. Die Tomatenviertel mit Olivenöl, Knoblauch und Thymian im Ofen zehn Minuten schmoren.

Zucchini:

Die Zucchini und die Schalotte in Würfel schneiden, in einer Pfanne mit Olivenöl rasch braten und gehackte Basilikumblätter dazugeben.

Curry-Lauchgemüse:

Den Sesam in einem Topf mit Butter rösten, mit Curry stäuben und mit Weißwein ablöschen. Die Brühe hinzugeben. Geputzten, in Ringe geschnittenen Frühlingslauch hinzugeben und fertig schmoren. Die Fischstäbchen auf Kartoffelstampf, mit Tomatenhaube auf Zucchini und auf Curry-Lauchgemüse als „Dreierlei“ anrichten.

Alexander Herrmann am 10. Juni 2011