

# Saibling-Filets mit Sauce Tatar und Kräuter-Kartoffeln

## Für vier Portionen

600 g Kartoffeln, fest	230 ml Rapsöl	3 Schalotten
50 g Bacon	30 g Butter	1 Bund Kräuter
4 Saiblingsfilets, ohne Haut	1 Zitrone, unbehandelt	5 Eier (Klasse M)
50 g Schlagsahne	100 g Mehl	200 g Semmelbrösel
1 TL Senf	200 g Naturjoghurt	1 Knoblauchzehe
1 TL Kapern	2 Cornichons	3 Stiele Petersilie
3 Stiele Estragon	3 Stiele Kerbel	Pflanzenöl, Salz
Pfeffer, schwarz, Chili		

Die Kartoffeln gründlich waschen und auf einen Siebeinsatz geben. Einen Topf drei Zentimeter hoch mit Wasser befüllen, den Siebeinsatz hineinsetzen und die Kartoffeln darin bissfest dämpfen. Anschließend abkühlen lassen und längs halbieren. 30 Milliliter Rapsöl in einer Pfanne erhitzen und die Kartoffeln darin anbraten. Zwei Schalotten schälen und klein würfeln. Den Bacon ebenfalls in kleine Würfel schneiden. Die gemischten Kräuter abbrausen, trocknen und fein hacken. Bacon und Schalotten zu den Kartoffeln geben und mit anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen, Butter und Kräuter zugeben und unterschwenken. Die Saiblingsfilets abspülen, trocknen und in jeweils drei Stücke teilen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Schale der Zitrone fein reiben, den Saft auspressen. Daraufhin die Zitronenschale zu dem Fisch geben, den Saft beiseite stellen. Die Sahne leicht anschlagen und mit zwei Eiern verquirlen. Die Filetstücke im Mehl wenden, durch das Ei- Sahne-Gemisch ziehen und zuletzt in den Semmelbröseln panieren. Das Pflanzenöl in einer tiefen Pfanne erhitzen und die vorbereiteten Saiblingsfilets darin schwimmend goldbraun ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und mit Salz würzen. Zwei Eier trennen und die Eigelbe mit Senf in eine Schüssel geben und verschlagen. Das Rapsöl nun tröpfchenweise zugeben und unterschlagen. Die Mayonnaise mit dem Joghurt in eine Schüssel geben. Das letzte Ei hart kochen. In der Zwischenzeit jeweils eine Schalotte und Knoblauchzehe schälen und fein würfeln. Petersilie, Estragon und Kerbel waschen, trocken schütteln und jeweils die Blätter von den Stielen abzupfen. Nun das hartgekochte Ei, die Kapern, Gewürzgurken und die Kräuter klein hacken und zur Mayonnaise geben. Mit Salz, Pfeffer, Chili und dem zuvor beiseite gestellten Zitronensaft würzen und vermengen. Die Kräuter-Bratkartoffeln auf Tellern anrichten, die Fischfilets darauflegen und mit der Sauce Tartar servieren.

Johann Lafer am 09. Juni 2012