

# Forellen-Schnitzel mit Salzkartoffeln und Gurken-Salat

**Für vier Portionen**

**Für die Forellenschnitzel:**

|                  |                    |                     |
|------------------|--------------------|---------------------|
| 8 Forellenfilets | 1 Zitrone          | 3 Eier              |
| 50 g Mehl        | 200 g Semmelbrösel | 150 g Butterschmalz |
| Salz             | Pfeffer            |                     |

**Für die Salzkartoffeln:**

|                         |             |                               |
|-------------------------|-------------|-------------------------------|
| 500 g festk. Kartoffeln | 30 g Butter | $\frac{1}{2}$ Bund Petersilie |
|-------------------------|-------------|-------------------------------|

**Für den Gurkensalat:**

|               |                    |             |
|---------------|--------------------|-------------|
| 1 Salatgurke  | 2 EL Weißweinessig | 2 EL Rapsöl |
| 3 Stiele Dill | Zucker, Salz       |             |

Forellenfilets mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft würzen und in Mehl wenden. Durch die verquirlten Eier ziehen und in den Semmelbröseln wenden. Forellenfilets von beiden Seiten im heißen Butterschmalz goldbraun und knusprig braten. Auf Küchenpapier abtropfen und leicht salzen. Kartoffeln waschen, schälen und je nach Größe halbieren oder vierteln und knapp mit Wasser bedeckt und etwas Salz weich garen. Anschließend abgießen und in einer Pfanne in der heißen Butter schwenken. Gehackte Petersilie unterschwenken. Gurke schälen und in feine Scheiben hobeln und in einer Schüssel mit etwas Salz kneten. Fünf Minuten ziehen lassen. Entstandenes Wasser abgießen und die Gurken mit Essig, ÖL, etwa Zucker und dem gehackten Dill abschmecken. Forellenfilets mit den Kartoffeln und dem Gurkensalat auf Tellern anrichten.

Horst Lichter am 23. November 2013