

Bratkartoffeln mit Räucherfisch und Mischgemüse

Für zwei Personen

300 g kleine Kartoffeln	250 g Mischgemüse	70 g Bacon
1 Zwiebel	300 g Räucherfisch	Oregano, Thymian
Kümmel, Majoran	Kräuter der Provence	Salz, Pfeffer, Harissa
Butterschmalz, Butter		

Die Kartoffeln ca. 12 - 15 min. in Wasser kochen, das mit Kümmel gewürzt ist. Danach unter kaltem Wasser abschrecken, pellen und in ca. 5 mm dicke Scheiben schneiden.

Den Räucherfisch filetieren und in grobe Stücke schneiden.

Den Bacon klein schneiden und braten; wenn das Fett austritt, die gewürfelten Zwiebeln hinzufügen und weiter braten bis die Zwiebeln angedünstet sind.

in das Dämpfwasser Kräuter der Provence streuen.

Das Mischgemüse klein schneiden und ca. 7 min. dämpfen; Die Kartoffeln in einer großen Pfanne mit wenig Butterschmalz scharf braten; dabei das werfende Wenden benutzen, damit die Scheiben nicht zerfallen.

Bacon, Zwiebeln, Mischgemüse unter die Bratkartoffeln mischen und mit Oregano, Thymian, Majoran, Salz, Pfeffer, Harissa nach eigenem Geschmack würzen.

Zum Abschluß den gestückelten Räucherfisch und Butterflocken vorsichtig untermischen.

Tipps:

Das Abschrecken der Pellkartoffeln ist wichtig, um den Garprozess zu unterbrechen.

Für das Mischgemüse eignet sich TK-Gemüse als auch frisches Gemüse. Die Mischung sollte so sein, dass alle Sorten einen etwa gleichen Garpunkt haben.

Der Wahl eines Räucherfisches sind kaum Grenzen gesetzt; gräucherte Forelle, Saibling oder Lachs sind bestens geeignet. Es ist darauf zu achten, dass möglichst keine Gräten unter die Bratkartoffeln gemischt werden.

Wenn man frische Kräuter hat, so sollten diese verwendet werden.

Ein frischer Salat rundet das Gericht ab.

NN am 09. März 2013