

Wege der Genüsse | Fisch-Erdäpfel-Gröstl

Zutaten für 4 Personen:

- 2 – 3 Reinanken-Filets, zusammen ca. 300 g
- 500 g Erdäpfel (Kartoffel), festkochend
- 1 TL Majoran
- 1 TL Dille
- 2 TL Schnittlauch, fein geschnitten
- 3 EL Mandelsplitter, ev. auch mehr
- etwas Mehl
- etwas Butter
- etwas Butterschmalz oder Olivenöl zum Anbraten
- Butter - Öl - Mischung zum Anbraten
- Salz
- Weißer Pfeffer

Zubereitung:

Erdäpfel waschen und in Salzwasser nicht zu weich kochen. Noch heiß schälen. Auskühlen lassen und in Scheiben schneiden.

In einer Pfanne Öl oder Butterschmalz erhitzen, die Erdäpfelscheiben dazu geben und anbraten. Salzen und pfeffern, Majoran, Dille und Schnittlauch darüber streuen und gut verrühren. Hitze reduzieren, bei Bedarf noch etwas Butter dazu geben.

Sobald die Erdäpfel schön knusprig sind, die Mandelsplitter drüber streuen und gut mit den Erdäpfelscheiben vermischen.

Pfanne auf die Seite stellen, auf kleiner Flamme warm halten.

Fischfilets sorgfältig mit einer Küchenpinzette entgräten, quer in etwa 2,5 cm breite Streifen schneiden. Auf der Hautseite salzen und beidseitig in Mehl wenden. In eine 2. beschichtete Pfanne etwas (nicht zuviel!) von der Butter-Öl-Mischung geben und heiß werden lassen. Fischstücke auf der Bauchseite hineinlegen und bei mittlerer Hitze anbraten, nach etwa 2 Minuten wenden. Falls erforderlich noch etwas von der Butter-Öl-Mischung in die Pfanne geben und fertig braten.

Erdäpfelgröstl noch einmal kurz auf die heiße Platte geben und umrühren.

Etwas Dille rund um den Tellerrand streuen, Erdäpfelgröstl anrichten und Fischfiletstücke darauf verteilen.

Rezept: Wege der Genüsse vom 07.08.2011

Episode: Der Millstätter See-Höhensteig

