



Knusperfisch vom Rotbarsch **mit Kartoffelsalat und grüner Kräutersoße**

Für 4 Personen

Kräutersoße

¼ Salatgurke	schälen, die Kerne herauslösen und in kleine Würfel scheiden.
3 Gewürzgurken	in kleine Würfel schneiden.
2 EL Schalotten	in Öl andünsten, (Weiter lesen! Zutaten sind auch im Salat), mit
¼ l Hühnerbrühe	ablöschen, die Gurken zugeben und alles ca. 10 min köcheln
	lassen. Kaltstellen. Nach dem Erkalten
3 EL Schnittlauch	fein geschnitten und
2 EL Petersilie glatt	fein gehackt, sowie
2 EL Kerbel	fein gehackt und
1 EL Kapern	fein gehackt und
2 Knoblauchzehen	fein gewürfelt zugeben und mit
150 g Joghurt	fein pürieren. Dann
4 EL Mayonnaise	und
1 EL Crème fraîche	unterrühren. Mit
Zitronensaft	und
Salz + Pfeffer + Zucker	abschmecken.

Kartoffelsalat

400 g Kartoffeln	festkochend mit Schale ca. 35 min kochen, warm schälen und
	auskühlen lassen, dann in Würfel schneiden.
¾ Salatgurke	schälen, entkernen und in Würfel schneiden.
2 Gewürzgurken	würfeln.
2 Schalotten	abziehen und feinst würfeln.
	Beide Gurkensorten und die Schalotten in
¼ l Hühnerbrühe	zum Kochen bringen,
2 EL Weinessig	und
1 Msp. Safran	sowie
Salz + Pfeffer + Zucker	ca. 8 min köcheln. Mit
1 TL Kartoffelmehl	in kaltem Wasser angerührt, leicht binden.
80 g Bauchspeck	würfeln und in einer Pfanne braten.
2 Tomaten	enthäuten, entkernen und in kleine Würfel schneiden.
	Die heiße Vinaigrette über die Kartoffelwürfel gießen, den
	Speck zufügen und mit Olivenöl, Weinessig, Salz und Pfeffer
	abschmecken. Vorsichtig durchrühren.

Rotbarsch

2 Filets à 200 g	kalt abwaschen, mit
Salz + Pfeffer	würzen. Dann in
Mehl	und in
1 Ei	gut verquirlt und
Paniermehl	oder Panko-Paniermehl nacheinander einhüllen. Dann in heißem
Öl	goldbraun herausbraten. Mit dem Kartoffelsalat anrichten.
	Kräutersoße extra dazu reichen.

