



## Knusperfilet

### mit Kartoffelsalat und grüner Kräutersoße

Für 4 Personen

#### **Kräutersoße**

¼ Salatgurke  
3 Gewürzgurken  
2 EL Schalotten  
¼ l Hühnerbrühe

schälen, die Kerne herauslösen und in kleine Würfel schneiden.  
in kleine Würfel schneiden.  
in wenig Öl andünsten. Mit  
ablöschen, Gurken zugeben und alles ca. 10 min köcheln lassen.

3 EL Schnittlauch  
2 EL Petersilie glatt  
2 EL Kerbel  
1 EL Kapern  
1 Knoblauchzehe  
150 g Joghurt  
4 EL Mayonnaise  
1 EL Crème fraîche  
Zitronensaft  
Salz + Pfeffer + Zucker

Nach dem Erkalten mit  
fein geschnitten und  
fein gehackt,  
fein gehackt,  
fein gehackt und  
fein gewürfelt mit  
fein pürieren. Dann  
und  
unterrühren. Mit  
und  
abschmecken. Beiseitestellen.

#### **Kartoffelsalat**

400 g Kartoffeln  
  
¾ Salatgurke  
2 St. Gewürzgurken  
2 Schalotten  
¼ l Hühnerbrühe  
2 EL Weinessig  
1 Msp. Safran  
Salz + Pfeffer + Zucker  
1 TL Kartoffelmehl  
80 g ger.. Bauchspeck  
2 Tomaten

festkochend, mit Schale ca. 35 min kochen, warm schälen,  
auskühlen lassen und wie die anderen Zutaten in gleich große  
Würfel schneiden.

Olivenöl  
Weinessig  
Salz und Pfeffer

schälen, entkernen und in Würfel schneiden.  
würfeln.  
abziehen und feinst würfeln. Mit beiden Gurkensorten in  
zum Kochen bringen. Mit  
und  
sowie  
ca. 8 min köcheln lassen. Mit  
in kaltem Wasser angerührt, leicht binden.  
würfeln und in einer Pfanne knusprig braten.  
enthäuten, entkernen und in kleine Würfel schneiden.  
Die heiße Vinaigrette über die Kartoffelwürfel gießen, den  
Speck zufügen und mit  
und  
sowie  
abschmecken. Vorsichtig durchrühren.

#### **Fischfilet**

2 Filets à 200 g  
Salz + Pfeffer  
Mehl  
1 Ei  
Paniermehl

kalt abwaschen, mit  
würzen. Dann in  
und in  
gut verquirlt sowie  
oder Panko-Paniermehl (japanisches flockiges) nacheinander  
einhüllen. Dann in heißem  
goldbraun herausbraten. Mit dem Kartoffelsalat anrichten.  
Kräutersoße extra dazu reichen.

Öl

