

Susanne Nett: Bachsaibling mit Kartoffelgröstl und Wildkräuter-Salat

 happy-mahlzeit.com/2021/08/18/susanne-nett-bachsaibling-mit-kartoffelgröstl-und-wildkräuter-salat

Zutaten für 4 Personen:

- 4 Filets Bachsaibling mit Haut, ohne Gräten
- 2 große, festkochende Kartoffeln oder 4 mittelgroße
- ca. 5 EL Butter
- 1 – 2 EL Rapsöl
- 2 – 3 EL Balsamessig
- 1 TL Senf
- 1 Kopf Endiviensalat
- 1 Bund Petersilie
- 1 Bund Schnittlauch
- 1 Bund Rauke
- 1 Bund Brunnenkresse oder Kapuzinerkresse
- 1 TL Honig
- 4 – 5 EL Zitronen-Olivenöl
- Saft 1 Zitrone
- Salz
- Weißer Pfeffer

Zubereitung:

Die Kartoffeln waschen, schälen und in kleine ca. 1x1 cm Würfel schneiden. 1 EL Butter und 1 EL Öl in einer Pfanne erhitzen. Die Kartoffeln darin von allen Seiten braten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Salate und Kräuter putzen abbrausen, trocken schütteln, in Stücke zupfen bzw. fein hacken. Aus Balsamessig, Senf, Honig und 3 EL Zitronen-Olivenöl eine Vinaigrette rühren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Saiblingsfilets entgräten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Zitronensaft beträufeln und mit 1 – 2 EL Butter einreiben. Rest Butter und Öl erhitzen. Die Fischfilets zunächst auf der Hautseite anbraten, wenden und kurz weiter braten.

Vinaigrette und Salate mischen.

Saibling mit Kartoffelgröstl und Salat anrichten. Mit übrigem Zitronenolivenöl beträufeln und servieren.

Rezept: Susanne Nett

Quelle: echt gut! Klink & Nett vom 3. Dezember 2015

Episode: Fisch-Gerichte

