

## **UNSERE EMPFEHLUNG ZUM FRÜHLING!**

### **Heilbuttfilet an Limonensauerrahm auf Kresserösti**

Für 4 Personen

#### **Kresserösti**

300 g rohe Kartoffeln geschält, gerieben

2 Schalen Kresse

1 Ei, verquirlt

Salz, Pfeffer

Rapsöl

Die Kartoffeln in einem Küchentuch leicht ausdrücken. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit dem Ei vermischen. Von einer Schale die Kresse abschneiden und waschen. Unter die Kartoffelmasse geben und in heißem Öl ausbacken. Auf einem Küchenkrepp abtropfen lassen und im Backofen warmstellen.

#### **Limonensauerrahm**

1 Limette

500 ml Sauerrahm

etwas Zucker

Den Sauerrahm mit Zucker und etwas Limettensaft abschmecken.

#### **Heilbuttfilets**

800 g Heilbuttfilet

2 Ei Mehl + 1 Ei Stärke, vermischt

1 Limette

Rapsöl

Die Heilbuttfilets mit Salz, Pfeffer und Limette würzen und in der Mehl-Stärkemischung wenden. In einer heißen Pfanne mit Rapsöl auf jeder Seite 2-3 Minuten kross braten.

Die Kresse aus der zweiten Schale abschneiden und waschen.

Nun den Heilbutt auf den Kresserösti anrichten, den Limettensauerrahm daneben und mit der restlichen Kresse bestreuen.

Guten Appetit wünscht

Robert Hecker  
Hecker's Fischkontor