

Sommerzeit ist Pfifferling-Zeit!

Gebratene Saiblingsfilets auf Kartoffel-Pfifferlingragout

Zutaten für 4 Portionen

4 Saiblingsfilets à 150 g
Zitrone, weißen Balsamicoessig
Pflanzenöl
600 g Kartoffeln (festkochend)
300 ml Sahne

2 Ei Meerrettich gerieben
400 g Pfifferlinge
1 Schalotte (gewürfelt)
1 Bund Frühlingslauch
Salz, Pfeffer, Zucker, Muskat

Zubereitung

Kartoffel-Pfifferlingragout:

Kartoffeln schälen, in 2 cm große Würfel schneiden, bissfest kochen und kalt abschrecken. Die Sahne in einem Topf kurz aufkochen und mit Salz, Pfeffer Muskat und dem geriebenen Meerrettich würzen. Die gekochten Kartoffeln zugeben und langsam erhitzen.

Eine Pfanne kräftig erhitzen und die Pfifferlinge mit etwas Olivenöl scharf anbraten. Die Schalottenwürfel zugeben und mit einer Prise Zucker, Salz und Pfeffer würzen. Den in Ringe geschnittenen Frühlingslauch dazugeben und mit den Kartoffelwürfeln mischen.

Fisch:

Die Saiblingsfilets mit Zitrone und Salz würzen. Auf der Haut scharf anbraten und kurz wenden. Auf dem Kartoffel-Pfifferlingsragout anrichten. Die Fischpfanne mit dem weißen Balsamico ablöschen und über dem Fisch verteilen

Viel Erfolg und guten Appetit wünscht Ihnen

Robert Hecker
Hecker's Fischkontor