

## DER LANG ERSEHNTER FRÜHLING IST DA!

### **Fjordforellenfilets auf knusprigen Kartoffelrösti an Radieschen–Kressesalsa**

#### **Zutaten (4 Portionen)**

700 – 800 g festkochende Kartoffeln  
1 Ei  
6 EL Rapsöl  
4 Fjordforellenfilets à 180 g  
2 EL Mehl  
2 EL Speisestärke  
2 Limetten  
4 EL Saure Sahne  
1 großer Bund Radieschen

1 Apfel (Braeburn)  
½ Bund Frühlingszwiebeln  
2 Kästchen Kresse  
3 EL Walnussöl  
1 EL Balsamico Bianco  
1 EL Blütenhonig  
1 TL Senf, mittelscharf  
Meersalz, frisch gemahlener Pfeffer

#### **Zubereitung**

##### Salsa

Radieschen waschen und putzen, Apfel schälen und beides in Scheiben schneiden. Die Radieschenblätter und Frühlingszwiebel waschen und in Streifen schneiden. Kresse von der Erde abschneiden und waschen.

Walnussöl, Essig, Honig und Senf vermischen und mit Salz und Pfeffer würzen. Apfel, Radieschen und Frühlingslauch darin marinieren und kalt stellen. Die Radieschenblätter und Kresse werden erst kurz vor dem Anrichten dazu gegeben.

##### Rösti

Kartoffeln schälen und grob reiben. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit dem Ei mischen. Öl erhitzen und Röstmasse mit je einem Esslöffel in die Pfanne geben. Bei mittlerer Hitze 8 Stück von jeder Seite 3-4 Minuten knusprig braten. Rösti auf Küchenpapier abtropfen lassen und warm stellen.

##### Fisch

Fjordforellenfilets mit Limettensaft und Salz würzen. Das Mehl und die Stärke mischen. Die Fischfilets darin wenden und bei mittlerer Hitze jede Seite goldgelb braten.

Je zwei Rösti auf vier Teller verteilen, mit dem Fisch belegen und mit der Salsa und je 1 EL Saurer Sahne anrichten. Kresse und Radieschenblätter dazu legen.

Viel Spaß beim Kochen und guten Appetit wünscht