

Gebratenes Saiblingsfilet mit Zitronenkartoffeln

Zutaten für 5 Portionen

- 2 Stück Saiblingsfilets
- Salz, Pfeffer
- ½ Stück Zitrone
- 30 g Mehl griffig
- 100 g Butterschmalz
- Garnitur:**
- 1 Stück Zitrone
- ¼ Bund Dill
- Zitronenkartoffeln:**
- 20 g Butter
- 100 g Zwiebel
- ⅛ l Weißwein
- 250 ml Milch
- Wasser nach Bedarf
- 800 g Kartoffeln speckig
- 200 ml Schlagobers
- Salz, Pfeffer
- 1 Stück Zitrone
- Zesten und Filets



Zubereitung

1. Zitronenkartoffeln

- a. Kartoffeln waschen, schälen und würfelig schneiden.
- b. Zwiebel feinwürfelig schneiden
- c. Zitronenzesten und Zitronenfilets vorbereiten.
- d. Zwiebeln anschwitzen und mit Weißwein ablöschen, Obers, halbe Milchmenge und Kartoffelwürfel zugeben und würzen.
- e. Kernig-weich kochen, mit Milch und Wasser nach Bedarf aufgießen.

2. Saiblingsfilet

- a. entgräten, portionieren und würzen.

3. in Butterschmalz herausbraten

- a. Hautseite in Mehl wenden, zuerst Hautseite goldbraun braten, umdrehen, nur mehr ziehen lassen.

4. Abschmecken

5. Anrichten & Guten Appetit

Allergene: Gluten, Milch, Sulfite
Die 4HLA und B wünschen gutes Gelingen!