

Fischfilets mit Kartoffeln, Gurkensalat

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

800 g	Kartoffeln, klein, festkochend
1	Zwiebel (rot)
1	Salatgurke
½ Bund	Dill
1	Zitrone
150 g	Crème fraîche
4 EL	Honig flüssig
1 EL	Senf mittelscharf
	Pfeffer aus der Mühle
	Salz
4	Fischfilets, Heilbutt (ca. 150 g)
4	Fischfilets, Rotbarsch (ca. 150 g)
2 EL	Bratbutter



Zubereitung:

Kartoffeln waschen und in kochendem Wasser, leicht gesalzen, etwa 20 Minuten garen. Die Zwiebel schälen, halbieren und in dünne Streifen schneiden. Die Salatgurke putzen, abspülen, längs halbieren und in dünne Scheiben hobeln. Den Dill waschen und fein hacken. Die Crème fraîche mit 2 EL Honig, dem Senf und mit der Hälfte des Zitronensafts verrühren und mit etwas Salz abschmecken. Das Dressing mit den Zwiebelstreifen, den Gurkenscheiben und dem Dill mischen.

Die Fischfilets abspülen, trocknen und mit etwas Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen. Den restlichen Honig mit dem übrigen Zitronensaft verrühren und die Fischfilets damit einpinseln. In einer beschichteten Pfanne den Bratbutter erhitzen und die Fischfilets darin unter wenden ca. 5 Minuten braten.

Die Kartoffeln abgießen, schälen und zusammen mit den Fischfilets und dem Gurkensalat servieren.

Tipp:

Eine Sauce Tartar dazugeben.