

Fisch-Knusperfilet mit Kartoffel-Gurkensalat

<p>Zutaten für den Fisch: 1 Päckchen gefrorenes Knusperfilet-Backteig Öl fertige Remoulade aus der Plastikflasche 1-2 Zitrone 2 Zitronenscheiben</p> <p>Zutaten für den Kartoffel-Gurkensalat: 500 g Kartoffeln Salzwasser 1 Tassen Gemüse- oder Fleischbrühe 2-3 EL Obst-Essig 2 EL Öl 1/2 Salatgurke</p>	<p>Vorbereitung: Die Salatgurke putzen, der Länge nach halbieren, mit einem Teelöffel das Kerngehäuse herauslösen und die Gurke in Würfel oder Scheiben schneiden.</p>		
<p>2</p>	<p>Personen</p>	<p>45-60</p>	<p>Minuten</p>
<p>1,45</p>	<p>Euro pro Person</p>		<p>Weißwein</p>

Die Zubereitung:

Der Kartoffel-Gurkensalat:

- Die Kartoffeln waschen und 20-30 Minuten garen. Sie sollten noch bissfest sein.
- Die Kartoffeln abgießen, pellen, in Scheiben schneiden und in eine Schüssel geben.
- Die Gemüsebrühe mit dem Obst-Essig und dem Salatöl in einen Topf geben und zum Kochen bringen.
- Die Gurken zum Dressing geben und das Ganze mit Salz, Pfeffer, Zucker kräftig abschmecken.
- Den Kartoffelsalat mit dem Dressing überziehen, vorsichtig durchmischen und 10 Minuten ziehen lassen.
- Den Kartoffelsalat nochmals abschmecken. Nach Geschmack noch frischen Schnittlauch und oder Petersilie dazugeben.

Das Knusperfilet:

- Etwas Öl in einer Pfanne auf mittlerer Temperatur erhitzen.
- Die die noch gefrorenen Knusperfilet dazu geben und unter gelegentlichen wenden 15-20 Minuten golden backen.

Das Anrichten:

- Das Knusperfilet auf den Teller geben.
- Mit etwas Zitrone betreufeln und eine Zitronenscheibe darauf legen.
- Etwas von der Remoulade dazugeben.
- Den Kartoffelsalat auf den Teller geben.

Guten Appetit !!!

Urlaub im Schwarzwald ?
www.schwarzwald-lastminute.com