

Rotbarsch Filet mit Kartoffelsalat

Zutaten für 4 Personen:

800 g Rotbarsch Filets
1 Zitrone
1 kg Kartoffeln
1-2 TL Salz
1 Rote Zwiebel
4 Stück Gewürzgurken
6 Radieschen
100 ml Sonnenblumenöl

Für das Dressing:

350 ml Geflügelbrühe, 3 EL Weinessig, 1-2 TL Dijonsenf,
1 Prise mildes Chilisalz, 1 Prise Zucker

3 EL gebräunte Butter

Für den Bierteig:

100 g Mehl, 125 ml Bier, Salz und Pfeffer, 2 Eier

Zubereitung

Um die Butter zu bräunen, diese bei mittlerer Hitze zerlassen und so lange weiter erhitzen, bis sie goldbraun ist und ein nussiges Aroma hat.

Anschließend durch ein mit Küchenpapier ausgelegtes Sieb filtern und beiseitestellen. Kartoffeln waschen und in Salzwasser weichkochen.

Im Anschluss Kartoffeln heiß schälen, in dünne Scheiben schneiden und in eine Schüssel geben. Zwiebel schälen und fein würfeln. Gurken und Radieschen schneiden.

Zubereitung

Für das Dressing die Brühe erhitzen, mit Essig und Senf verrühren und mit Chilisalz und Zucker würzen.

Eine Handvoll Kartoffelscheiben in das Dressing geben und diese pürieren. Dann solange Kartoffeln dazu geben, bis die Flüssigkeit gebunden ist.

Die gebräunte Butter zusammen mit den Zwiebelwürfeln, Gurken, Radieschen und den Kartoffelscheiben vermengen.

Die Zutaten für den Bierteig miteinander vermischen.

Das aufgetaute Rotbarsch Filet säubern, mit dem Saft der Zitrone säuern, salzen und pfeffern, in der Bierteig Marinade eintauchen und in dem heißen Sonnenblumenöl ausbacken. Mit dem warmen Kartoffelsalat servieren.

Guten Appetit!