



Bachsaibling mit Käserösti

Zutaten:

1 geräucherter Bachsaibling
400 gr. Kartoffeln
150 gr. geriebener Käse
2 Eier

100 ml Öl
Zitronensaft einer halben Zitrone
Bärlauch
Meerrettich
Tomaten
Butter, Kräuter
Salz & Pfeffer



Zubereitung:

Die rohen Kartoffeln schälen, reiben und salzen. Den geriebenen Käse und ein Eiklar zur Masse in eine Schüssel geben. (Das Eigelb für später aufheben.) Butter in einer Pfanne erhitzen und den Röstiteig von beiden Seiten goldgelb anbraten.

Das Eigelb mit einer Prise Salz und dem Zitronensaft verquirlen. Währenddessen nach und nach das Öl dazugeben. Wenn die Masse fest ist, je nach Geschmack, 2-3 Esslöffel Meerrettich untermischen. Den Bärlauch fein hacken und ebenfalls unterrühren. Wenn der Bärlauchdip zu fest wird, einfach etwas Wasser dazugeben.

Den geräucherten Saibling filetieren und in der Pfanne ganz kurz mit Butter erwärmen. Nur noch mit Rösti und Tomate garnieren. Schon fertig. Guten Appetit!



FRANKEN
FERNSEHEN