

| | |
|-----------|--------------------------------|
| Gericht | Andi's Alb.style „Fisch Salat“ |
| Kategorie | Wirtshaus - Neu |
| Datum | 13.10.2020 |

| | |
|-----------------------|--|
| Rezept für 4 Personen | |
| Zutaten | |
| 400 g | kleine Kartoffeln mit Schale |
| 2 St. | Saibling Filets à ca. 160 g (alternativ Forelle oder auch Lachs) |
| 2 St. | Frühlingszwiebel |
| 2 St. | Tomaten |
| 2 St. | Romana Salat Herzen oder 1 kleiner Kopfsalat |
| 2 St. | Schalotten |
| 2 Scheiben | Toastbrot |
| 100 g | Bergkäse oder Parmesan |
| 1 Zweig | Thymian |
| | |
| | für die Vinaigrette |
| 100 ml | Weißwein Essig |
| 1 EL | Zucker |
| 1 TL | Salz |
| | Pfeffer aus der Mühle |
| 2 TL | Senf |
| 250 ml | Wasser |
| 500 ml | Rapsöl, kaltgepresst |
| | |
| | für die Zitronenmayo |
| 3 | Eigelb |
| 20 g | Senf |
| 20 ml | Weißweinessig |
| | Salz, Pfeffer |
| 300 ml | Rapsöl, kaltgepresst |
| 2 | Zitronen, unbehandelt |
| | |
| optional | Eingelegte Senfkörner |

| | |
|-----------|--------------------------------|
| Gericht | Andi's Alb.style „Fisch Salat“ |
| Kategorie | Wirtshaus - Neu |
| Datum | 13.10.2020 |

| | |
|--------------|--|
| Zubereitung: | |
| | <p>Die Kartoffeln waschen und in einem Topf mit Wasser, Salz und einem Thymianzweig kochen.</p> <p>In der Zwischenzeit die Schneidearbeiten erledigen:</p> <p>Die Fischfilets in ca. 1 cm große Stücke scheiden, bei Seite stellen.</p> <p>Die Schalotten in feine Würfel scheiden, die Lauchzwiebeln in feine Ringe. Die Tomaten vom Kerngehäuse befreien und ebenfalls in kleine Würfel schneiden.</p> <p>Die Toastbrotsscheiben entrinden und in Würfel schneiden, den Bergkäse reiben.</p> <p>Für die Vinaigrette alle Zutaten bis auf das Öl zusammenrühren, und das Öl dann nach und nach einrühren. Die Tomatenwürfel und Lauchzwiebelringe in die Vinaigrette geben.</p> <p>Für die Mayo ebenfalls alles, bis auf das Öl in einen schmalen, hohen Becher geben und mixen. Auch hier das Öl nach und nach zugeben.</p> <p>Die Salatherzen waschen und in einzelne Blätter teilen.</p> <p>Die Toastwürfel in einer Pfanne mit etwas Öl ausbraten und den geriebenen Käse dazugeben um krosse Käse Croutons herzustellen. Auf ein Küchenpapier geben.</p> <p>Sobald die Kartoffeln gar sind, absieben, halbieren und in einer Pfanne goldbraun braten. In eine Schüssel geben und mit ca. der Hälfte der Vinaigrette und etwas eingelegten Senfkörnern marinieren lassen. Nun in der gleichen Pfanne den Fisch, der vorher mit Salz und Pfeffer gewürzt wurde, ebenfalls kurz scharf anbraten. Von der Hitze nehmen und die restliche Vinaigrette in die Pfanne geben. Alles gut durchmengen und nochmals abschmecken.</p> <p>Die Salatblätter in einen tiefen Teller geben, drauf die Kartoffeln verteilen und obenauf den marinierten Fisch – die Vinaigrette drüber geben. Zum Schluss die Croutons darüber streuen. Die Mayo kann ebenfalls direkt darüber gegeben werden oder a Part zum Dippen gereicht werden.</p> <p>Guten Appetit und viele Freude,</p> <p>Andreas Widmann</p> |

Ein einfaches Lunch Gericht – eine Mischung aus Poke Bowl, Cesar Salad und Matjes Hausfrauen Art.

Eben ein moderner Fisch Salat im Alb.style.

