

## Zitroniges Fischfilet mit frischem Kartoffelsalat

Zutaten für 2 Portionen:

- 500g Kartoffeln (festkochend)
- 250g Fischfilet (z.B. Lachs oder Seehecht)
- 100g Schmand
- 1 Gurke
- 1 Frühlingszwiebel
- 1 Radieschen
- 1 Zitrone
- 1TL mittelscharfer Senf (ca. 10ml)
- 10g Schnittlauch
- Salz, Pfeffer, Zucker
- Öl, Olivenöl

- 1) Kartoffeln schälen, halbieren und in 1cm dicke Scheiben schneiden. Diese dann in kochendem Salzwasser ca. 8-10min köcheln lassen.
- 2) Inzwischen Enden der Gurke abschneiden, Gurke halbieren, Kerngehäuse mit kleinem Löffel entfernen und Gurke in 0,5cm starke Halbmonde teilen. Radieschen achteln. Weißen und grünen Teil der Frühlingszwiebel getrennt voneinander in feine Ringe schneiden. Zitrone heiß abwaschen. Zitronenschale fein abreiben. Zitrone längs vierteln. Schnittlauch in feine Röllchen schneiden.
- 3) In einer großen Schüssel Schmand, Saft von 1 Zitronenviertel, Senf, 1EL Olivenöl, 1 Prise Zucker, Salz und Pfeffer zu einem Dressing verrühren. Gurke, Radieschen, Schnittlauchröllchen und weißen Teil der Frühlingszwiebel unterrühren.
- 4) Kartoffeln abgießen, kurz abkühlen lassen und unter das Dressing mischen.
- 5) In einer großen Pfanne 2EL Öl bei mittlerer Hitze erwärmen, Fischfilets salzen und 5-7min braten, zwischendurch vorsichtig wenden. 0,5EL Zitronenabrieb mit 1EL Zitronensaft und 1EL Öl vermischen und am Ende der Garzeit über den Fisch geben.
- 6) Kartoffelsalat und Fisch auf Tellern anrichten und mit grünen Frühlingszwiebelringen bestreuen.

Guten  
  
Appetit