

Salatgurken-Kartoffelpüree mit Kräutern und Fischfilet

Von Benjamin Hyttrek, Stebach

Zutaten

für 2 Personen

1 Salatgurke
Körniger Französischer Senf
400g Kartoffel
Salz, Pfeffer
70 g Butter
70 ml Milch
150 g Fischfilet pro Person
eine große Handvoll Dill, Petersilie, Schnittlauch, Kresse gemischt
Zitrone nach Belieben

Zubereitung:

Kartoffeln schälen und in Salzwasser kochen.

Butter und Milch aufkochen. Die Kartoffeln abgießen und fein stampfen unter Zugabe der Milch-Butter-Mischung. Dann mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Gurken schälen, halbieren und vom Kerngehäuse befreien. Dann in kleine Würfel schneiden. Einen Teil der Gurken zum Garnieren aufbewahren.

Die Gurkenstücke in einem Topf bei mittlerer Hitze mit etwas Butter glasigbraten. Mit Senf, Salz und Pfeffer abschmecken. Dann unter den Kartoffelstampf heben.

Das Fischfilet nach Wahl würzen und knusprig braten.

Den Kartoffel-Gurkenstampf in einem tiefen Teller anrichten. Dann das Fischfilet daraufgeben. Mit den Kräutern garnieren und nach Belieben noch etwas Zitrone dazugeben.