

Gebackenes Karpfenfilet mit getrüffeltem Kartoffelsalat



Zutaten für 4 Personen:

600g Karpfenfilet, geschnitten
1kg Drillinge
30g Trüffeltapenade
10 Scheiben Toastbrot
3 Eier

2 Eier, gekocht
1 EL Senf, mittelscharf
1 EL Honig
½ Bd. Schnittlauch

50ml Trüffelöl
30ml weißen Balsamico
Zitronensaft,
Olivenöl, Mehl,
Salz und Pfeffer

Toastbrotsscheiben ohne Rinde zu feinem Semmel verarbeiten. Filets gründlich waschen. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft marinieren, mehlieren und panieren.

Kartoffeln in Salzwasser kochen, schälen, abkühlen und in Scheiben schneiden. Sauce tatare – ein Ei, Senf, etwas Wasser und eine halbe Tasse Olivenöl mixen. Gekochte Eier und Schnittlauch klein schneiden, hinzugeben und mit Salz und Pfeffer würzen.

Kartoffeln mit etwas lauwarmem Wasser, Olivenöl, Senf, Honig, weißem Balsamico, Trüffelöl und Trüffeltapenade vermengen und ziehen lassen. Karpfen in reichlich Butter ausbacken.

Guten Appetit!

Kastenmeiers
FISCHRESTAURANT & CATERINGSERVICE

Tzschirnerplatz 3-5 · 01067 Dresden
0351/48 48 48 01 · www.kastenmeiers.de



brinkmeier
Küchen- & Tischtextilien

Gerd Kastenmeier

Kastenmeier

Kastenmeiers

