



Sächsischer Qualitätskartoffelverband e.V.
Rezepte von www.qualitätskartoffeln.com

Kartoffelsalat mit Knusperfisch

Zutaten für 4 Portionen:

1 kg	Kartoffeln, vorwiegend festkochend
800g	Lengfischfilet
	Saft 1 /2 Zitrone
	Salz, Pfeffer
3	Eier
75 ml	Milch
175 g	Mehl
1 Bund	glatte Petersilie
100 g	Mandelblättchen
7 EL	Rapsöl
250g	Kirschtomaten
1	mittelgroße Zucchini
2 /3 EL	Weißweinessig
1 Prise	Zucker
1 EL	Kapern (aus dem Glas)



Kartoffeln waschen, 20-25 Minuten kochen, anschließend pellen. Fisch waschen, trockentupfen, mit Zitronensaft einreiben und salzen.

Eier mit Milch und 75g Mehl zu einem dickflüssigem Teig verrühren. Petersilie waschen, Blättchen von den Stielen zupfen, in Streifen schneiden und unter den Teig rühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Je 1 Teller mit den restlichen 50g Mehl, Teig und Mandeln vorbereiten. Fisch von beiden Seiten nacheinander in jeden Teller tauchen. 3 EL von dem Öl erhitzen und Fisch darin 5 Minuten von jeder Seite bei geringer Hitze braten.

Tomaten waschen, je nach Größe halbieren oder vierteln. Zucchini waschen und in Scheiben schneiden. Kartoffeln ebenfalls in Scheiben schneiden und zum Gemüse geben. Essig erhitzen und mit Salz, Pfeffer und Zucker verrühren. Dann die restlichen 4 EL Öl langsam zugießen. Unter Rühren mit erhitzen und die Karpereisen zuzufügen. Die Salatsoße mit dem Gemüse vermengen und mit dem Fisch servieren.