



## Probier Ma(h)l MÜRITZ FISCHTAGE

# Rezept

*Fischerhaus Plau*



**plau-kocht.de empfiehlt:**



### *Saiblingsfilet unter Wildkräuter-Kruste auf Kräuterseitlingen & Milchkartoffeln*

#### Zutaten

- 800 g Saiblingsfilet vom Fischer
- 6 Scheiben Toastbrot,
- je 1 Esslöffel Knoblauch, wilder Salbei, weiche Butter
- 2 Esslöffel Olivenöl
- Rauke, Salz, Pfeffer
- 500g Kräuterseitlinge
- 40g Rote Zwiebeln
- 40ml Öl
- 600g Kartoffeln
- 200ml Milch
- 1 Esslöffel Stärke
- Salz, Pfeffer, Muskat und Lorbeer

#### Zubereitung:

Vom Toastbrot den Rand entfernen und in kleine Würfel schneiden. Alles zusammen in eine Schüssel rein und gut durch kneten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Saiblingsfilet kurz anbraten, mit Kruste bestreichen. Und bei 190 Grad im Backofen acht Minuten Goldgelb backen.

Kräuterseitlinge kurz waschen und klein schneiden. Zwiebeln putzen und dann in feine Streifen schneiden. Pfanne heiß werden lassen und mit etwas Öl die Zwiebeln kurz andünsten, dann die Pilze zugeben und fertig garen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Kartoffeln waschen und mit Schale in etwas Salzwasser abkochen. Nach dem Kochen etwas abkühlen lassen und pellen. Zum Schluss in Würfel schneiden.

Milch zusammen mit einem Lorbeerblatt, Salz, Pfeffer, etwas Muskat & Zucker aufkochen, kurz köcheln lassen. Stärke mit 2 Esslöffeln Wasser anrühren und Milch binden. Dann die Milch durch ein Sieb gießen und zu der heißen Milchsauce die Kartoffelwürfel geben. Jetzt noch einmal kurz aufkochen lassen und gegebenenfalls nochmal nachwürzen.

Frühlingszwiebeln und Speckwürfel in Öl anschwitzen und leicht mit Salz und frischem Pfeffer würzen. Zum Schluss Majoran und Schnittlauch zugeben.

Beim Anrichten mit Rauke vollenden.

*Guten Appetit!*