

Fischstäbchen mit Gurkensalat und Kartoffeln

VORBEREITEN

60
Min.

RUHEN

10
Min.

ZUBEREITEN

20
Min.

NIVEAU



Zutaten für 2 Personen

Für die Fischstäbchen

500 g Kabeljaufilet
2 Eier
100 g Panko Paniermehl
100 g Mehl
200 g Butterschmalz
1 Zitrone

Für die Kartoffeln

300 g Kartoffeln (Drillinge)
1/2 Bund Petersilie
1 Esslöffel Butterschmalz

Für den Gurkensalat

1 Gurke
1 Schalotte
2 Esslöffel Weißweinessig
80 ml Schlagsahne
1/2 Bund Dill
1 Prise(n) Zucker
Salz, Pfeffer

Besonderes Zubehör

Bratpfanne

Fischstäbchen sind nicht nur das Lieblingsgericht vieler Kinder, auch genügend Erwachsene antworten auf die Frage "Und was wünschst du dir zu Mittag?" mit "Fischstäbchen, was sonst?". Verständlich - Fischstäbchen gehen halt immer. Besonders wenn sie außen richtig schön knusprig und innen saftig-zart sind. Statt des Kartoffelpürees als Beilage gibt's diesmal kleine Drillinge, die in Butterschmalz goldbraun und kross angebraten werden. Dazu einen frischen Gurkensalat, und der Tag ist gerettet.

- 1 -

Fisch abwaschen, trocken tupfen und in ca. 10 cm lange Stücke schneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen. Zum Panieren Fischstücke in Mehl wälzen, leicht abklopfen, in verquirltem Ei und dann in Panko wälzen.

- 2 -

Kartoffeln gründlich waschen. In Salzwasser bissfest garen, abgießen und ausdampfen lassen.

- 3 -

Gurke in dünne Scheiben hobeln. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. 10 Minuten ziehen lassen, dann Flüssigkeit abgießen.

- 4 -

Schalotte würfeln, Dill fein hacken. Zusammen mit Sahne und Essig zu den Gurken geben und alles vermengen.

- 5 -

Fischstäbchen in einer Pfanne mit Butterschmalz bei mittlerer Hitze von jeder Seite ca. 2 Minuten knusprig

Fischstäbchen mit Gurkensalat und Kartoffeln

ausbacken.

- 6 -

Petersilie fein hacken. Kartoffeln mit Butterschmalz in einer Pfanne bei mittlerer Hitze ca. 5 Minuten goldbraun anbraten. Mit Salz würzen, mit Petersilie garnieren und zusammen mit Gurkensalat und Zitrone zu den Fischstäbchen servieren.