

Gebackenes Wallerfilet mit Petersilienerdäpfel und Rahmgurken



Christian Gaspar
Küchenmeister



ZUTATEN FÜR 4 PERS.

Waller

8 Stk. 60g	Wallerfilet zugeputzt
	Salz, Pfeffer
etwas	Zitronensaft
	Mehl
	Ei
	Brösel gemischt mit gehobelten Mandeln und geriebenen Kürbiskernen
½ L	Sonnenblumenöl oder Butterschmalz zum Backen

Petersilienerdäpfel

480 g	Erdäpfeln speckig, geschält, beliebig geschnitten
50 g	Butter
1 EL	Petersilie gehackt

Rahmgurken

2 Stk.	Gurken
	Salz, Pfeffer
	Zitronensaft
1 EL	Sauerrahm

ZUBEREITUNG

Wallerfilet

Die zugeputzten Wallerfilets in 8 gleich große Stücke teilen. Die Filets mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen und anschließend mit Mehl, Ei und den gemischten Bröseln panieren. In heißem Fett goldbraun ausbacken und auf einem Tuch kurz abtropfen lassen.

Petersilienerdäpfeln

Die geschälten speckigen Erdäpfel in leichtem Salzwasser gut kochen, herausnehmen und kurz abtropfen lassen. In zerlassener Butter schwenken und mit gehackter Petersilie mischen und anrichten.

Rahmgurken

Die Gurken der Länge nach schälen und halbieren. Die Kerne auskratzen und mit einem Sparschäler der Länge nach in feine Streifen hobeln. Die Gurken einsalzen und ca. 30 Minuten stehen lassen. Danach ausdrücken und mit den restlichen Zutaten vermengen.