

WOLFSBARSCH MIT LEINÖLKARTOFFELN

PORTIONEN: 4



BIERTIPP:
Rieder Weisse alkoholfrei



ZUTATEN

1/2 Laib Vollkornbrot
600g Kartoffeln gekocht
150g Sauerrahm
100ml Leinöl
1 Stück Saibling
Butter
Zitrone
Leinsamen
Gartenkresse
Basilikum-Rucola-Pesto
Salz
Pfeffer
Muskatnuss

ZUBEREITUNG

Gekochte Kartoffeln in gleichmäßige Würfel schneiden.

Die Abschnitte in einem Topf mit Leinöl und Sauerrahm erhitzen und

zerstampfen.

Die Kartoffelwürfel hinzufügen; mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss, Leinsamen und Gartenkresse würzen Vollkornbrotscheiben kross anbraten.

Lachsforelle filetieren und von allen Gräten befreien. In schöne Stücke

schneiden.

In einer heißen Pfanne mit Öl den Fisch scharf anbraten. Ganz wichtig: zuerst mit der Hautseite anbraten, dann erst wenden.

Die Lachsforelle umdrehen und mit Butter und Zitrone kurz in der Pfanne arossieren.

Die Leinölkartoffel auf einem Teller mittig platzieren; das crunchy Brot darüberlegen + den Saibling und mit Kresse und unserem Pesto garnieren.

MAHLZEIT UND GUTES GELINGEN!

OÖ KOCHT MIT SILVIA SCHNEIDER | JEDEN SA AB 18 UHR | EXKLUSIV AUF LT1!

