

Felchenfilets à la meunière

Vor- und zubereiten: ca. 20 Min.

12 Felchenfilets (je ca. 50 g)
allfällige Gräten entfernt

½ Teelöffel Salz, wenig Pfeffer

3 Esslöffel Mehl

Bratbutter zum Braten

4 Esslöffel Butter

3 Esslöffel Petersilie, fein gehackt

1 unbehandelte Zitrone,
in Schnitzen

1. Felchenfilets trockentupfen, würzen.
 2. Mehl in einen flachen Teller geben, Bratbutter in einer beschichteten Bratpfanne heiss werden lassen. Filets portionenweise im Mehl wenden, überschüssiges Mehl abschütteln. Rest gut andrücken und mit der Hautseite nach oben in die Pfanne geben, ca. 1 Min. braten. Filets wenden, ca. 2 Min. fertig braten. Herausnehmen, warm stellen.
 3. Butter in einer kleinen Pfanne warm werden lassen, bis die Butter schäumt und leicht nussig riecht. Über die Filets träufeln und mit Petersilie bestreuen. Mit Zitrone servieren.
- Tipp:** Fruchtfleisch der Zitrone würfeln, mit Petersilie zur Butter geben, nochmals warm werden lassen, über die Filets geben.



Salzkartoffeln

Vor- und zubereiten: ca. 30 Min.
Beilage für 4 Personen

1 kg fest kochende Kartoffeln
geschält, längs in Vierteln
Salzwasser, siedend

2 Esslöffel Butter, in Stücken dar

1 Esslöffel Petersilie, fein gehackt

1. Kartoffeln sofort ins siedende Salzwasser geben, offen bei mittlerer Hitze ca. 15 Min. weich kochen.

Garprobe: Lässt sich ein spitzes Messer ohne spürbaren Widerstand bis in die Mitte der Kartoffeln stechen, sind sie gar.

2. Kartoffeln abtropfen, in die Pfanne zurückgeben. Butter darauf verteilen, Petersilie darüberstreuen.

Hinweis: Die Kochzeit variiert, je nach Sorte und Schnittgrösse der Kartoffeln, zwischen 10 und 20 Min.

Tipp: Die Hälfte der Kartoffeln mit Petersilienwurzeln ersetzen.

