

# Backfisch mit frischem Kartoffelsalat

## Zutaten für 4 Personen

1 Ei (Größe M)  
100 g Mehl  
50 g Speisestärke  
150 ml helles Bier  
1 kg neue Kartoffeln  
Salz  
1 Schalotte  
2 EL mittelscharfer Senf  
2 EL flüssiger Honig  
3 EL Olivenöl  
Pfeffer  
800 g Fischfilet (z. B. Rotbarsch)  
50 g Wildkräuter  
250 g BUTARIS Butterschmalz zum Ausbacken



## Zubereitung:

1. Ei trennen. Eigelb, Mehl, Stärke und Bier glatt rühren und ca. 15 Minuten quellen lassen. Kartoffeln gründlich waschen, halbieren und in kochendem Salzwasser ca. 20 Minuten garen. Schalotte schälen und fein hacken. Schalotte, Senf, Honig und 3 EL Garwasser verrühren. Öl darunterschlagen, mit Salz und Pfeffer würzen. Wildkräuter waschen, trocken schütteln und Blättchen von den Stielen zupfen.
2. Eiweiß mit 1/2 TL Salz steif schlagen und unter den Bierteig heben. Fisch waschen, trocken tupfen, in ca. 8 Stücke schneiden. Eventuell Gräten entfernen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Butterschmalz in einer großen Pfanne erhitzen. Fisch portionsweise durch den Bierteig ziehen und im heißen Fett von jeder Seite ca. 4 Minuten goldbraun braten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und warm halten.
3. Kartoffeln abgießen, noch warm mit der Vinaigrette und den Wildkräutern vermengen, evtl. nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kartoffelsalat und Backfisch auf Tellern anrichten.

**Zubereitungszeit:** ca. 45 Minuten

## Nährwerte: pro Portion

|               |                     |
|---------------|---------------------|
| Fett          | 16 g                |
| Kohlenhydrate | 69 g                |
| Eiweiß        | 45 g                |
| Brennwert     | 620 kcal / 2.600 kJ |