



Lachsforelle mit Bratkartoffeln und Brunnenkresse

ZUBEREITUNGSZEIT: 60 Minuten

SCHWIERIGKEITSGRAD: mittel

ZUTATEN: für 4 Portionen

800	g	festkochende Kartoffeln
100	g	Butaris Butterschmalz
1		Zwiebel
500	g	Brunnenkresse
1		Schalotte
1	TL	körniger Dijon-Senf
4	EL	weiße Balsamico-Creme
2	EL	Wasser
1	TL	flüssiger Honig
2	EL	Olivenöl
800	g	Lachsforellenfilet mit Haut
		Salz, Pfeffer

ZUBEREITUNG:

Schritt 1/4

Kartoffeln säubern und mit Schale 20 Minuten kochen. In der Zwischenzwei die Zwiebel in Streifen schneiden. Heiß pellen, abkühlen lassen und danach in Scheiben schneiden. Die Hälfte vom Butaris Butterschmalz einer Pfanne erhitzen und die Kartoffelscheiben darin rundherum knusprig braten. Zum Schluss die Zwiebelstreifen mitbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen und warmstellen.

Schritt 2/4

Die Brunnenkresse von groben Stängeln befreien und waschen. Schalotte klein hacken und zusammen mit dem Senf, der Balsamico-Creme, Wasser und Honig glattrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen und am Ende das Olivenöl unterrühren.

Schritt 3/4

Die Lachsforellenfilets in 8 Stücke schneiden und die Haut kreuzweise einschneiden. In restlichem, heißen Butaris die Stücke ca. 3 – 5 Minuten je nach Dicke der Filets knusprig braten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Schritt 4/4

Bratkartoffeln auf vorgewärmte Teller verteilen, obenauf die Lachsforellenfilets setzen, Brunnenkresse mit der Sauce marinieren und mit anrichten.

Abdruck honorarfrei/Abdruck nur mit Nennung von Butaris Butterschmalz in der Zutatenliste/Belege erbeten.

Bildnachweis: © Butaris Butterschmalz

Die Verwendung von Rezept und Bild ist gestattet für die Nutzung in Print- und Online-Medien. Sofern Rezept und Bild darüber hinaus verwendet werden sollen, bedarf es der vorherigen schriftlichen Zustimmung der Dairy Fine Food GmbH.