

Jobi® - Saiblingsfilet in Erdäpfelkruste an grüner Frühlingskräutersauce

Zutaten: 8 Jobi® - Saiblingsfilets

4 große rohe mehlig-e Erdäpfel

Salz

Mehl

Ei

Öl

Sauce: ½ Bund Kräuter – je nach Geschmack und Belieben – Petersiel, Basilikum, Thymian, Rosmarin, Estragon,....)

1 El Mehl

1 El Butter

¼ l Suppe

1/8 l Schlagrahm

Salz

Die geschälten, rohen Erdäpfel werden mit einer Reibe grob gerissen. Anschließend werden die Jobi® - Saiblingsfilets gesalzen, in Mehl und Ei gewendet und mit den gerissenen Erdäpfeln umhüllt (am besten einen Teil der Erdäpfeln auf ein Tablett geben die in Mehl und Ei gewendeten Forellenfilets drauflegen und nochmals mit dem Rest der Erdäpfeln locker bedecken). Diese werden nun in das in einer Pfanne vorgeheizte Öl , ca. 180 °C, gelegt und goldbraun (nicht schwimmend) ausgebacken.

Für die Kräutersauce werden die gemischten Kräuter von den festen Stielen entfernt und im Wasser kurz überbrüht (blanchiert). Danach mit Eiswasser abschrecken, damit die schöne grüne Farbe erhalten bleibt. Anschließend werden sie mit ¼ l Suppe im Mixglas fein püriert. Mit 1 El Mehl, 1EL Butter wird eine Einmach bereit, mit der gemixten Kräutersuppe aufgegossen und mit 1/8 l Schlagrahm verfeinert und noch abgeschmeckt.

Als Beilage kann Gemüse oder Salat nach Saison serviert werden.

Mahlzeit!