

Jobi - Saiblingsfilet im Kräutermantel **mit gerösteten Eierschwammerl und Rahmerdäpfeln**

Zutaten: 8 frische Forellenfilets
400 g Eierschwammerl
4 größere gekochte Erdäpfel
2 – 3 Eier
1 B. Sauerrahm
Margarine
Butter
Salz, Pfeffer
Mehl
Frisch gehackte Kräuter (Petersil, Schnittlauch, Estragon,...je nach Belieben)

Zubereitung: Die frischen Forellenfilets salzen und in Mehl, Ei und den auf einem Tablett ausgestreuten, gehackten Kräutern wenden. Die Margarine in einer Pfanne zerlassen, die Filets nun zuerst mit der Hautseite nach unten in das nicht zu heiße Fett legen und langsam auf beiden Seiten goldbraun backen (insgesamt ca. 10 Minuten).

Inzwischen werden die Eierschwammerl in Butter angeschwitzt und mit Salz, Pfeffer und gehacktem Petersil abgeschmeckt. Dann werden die gekochten Erdäpfel der Länge nach geviertelt, in der Butter kurz angebraten und danach in Sauerrahm geschwenkt und gesalzen.

(Rezept für 4 Personen!)