

Hornfisch natur mit Gurkensalat

Hornfisch natur mit Gurkensalat

Dieses äußerst einfache Gericht könnte man fast schon als Fast-Food bezeichnen. Aber es ist sehr schmackhaft und vor allem preiswert. Da hier keine Panade verwendet wird wird der Geschmack nicht verfälscht. Übrigens, in diesem Beispiel sind die Gräten wunderbar zu finden, weil sie GRÜN sind.



Zubereitung:

1. Gurkensalat wie gewohnt zubereiten und abschmecken. Bekömmlicher wird er, wenn man ein wenig Senf mit untermischt.
2. Kartoffelbrei zubereiten. Auch wie gewohnt. Verwendung findet in diesem Beispiel Milch und Muskatnuss. Besonders schön sieht es aber aus, wenn zusätzlich gefrostete Petersilie untergehoben wird. Butter ist nicht zu empfehlen, da genug zerlassen wird.
3. Den Fisch, hier Hornhecht, es eignet sich aber auch Dorsch, Hecht, Hering, Flunder oder andere Fische zum Braten. Wichtig ist nur ihn gründlich zu reinigen. Wir empfehlen anstelle Zitrone den Fisch mit Limettensaft zu marinieren. Pfeffer und Salz und für die besondere Note Selleriesalz.
4. Das ganze im Bratfett auf allen Seiten nach Geschmack anbraten. In der Pfanne noch Butter zerlassen, die dann über den Brei oder den Fisch geträufelt wird.

Alles schön anrichten und selbstredend heiß servieren. Dazu passt auf jeden Fall ein kühles Blondes oder einfach nur Wasser.

Viel Spaß beim Nachkochen.

<http://www.av1985.anz4you.com>