

# Bratkartoffel Rezepte

## Pannfisch Mit Bratkartoffeln

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Fisch, Ei, Milchprodukte

---

1 kg	Kartoffeln (fest kochend)	200 g	Vollmilchjoghurt
600 g	Kabeljaufilet	170 ml	Öl
2 Essl.	Zitronensaft	1/2 Bund	Schnittlauch
200 g	Butter		Weißer Pfeffer, Salz
100 g	Senf (mittelscharf)		Etwas Mehl zum Bestäuben
2	Eigelb		

---

Kartoffeln in der Schale in Salzwasser gar kochen, abgießen, pellen und in Scheiben schneiden. Das Kabeljaufilet in ca. 5 cm große Stücke schneiden und mit Zitronensaft beträufeln. Für die Senfsauce die Butter bei milder Hitze schmelzen. In einem Stieltopf Senf und Eigelb mit einem Schneebesen verrühren und auf kleiner Flamme leicht erwärmen. Zuerst die flüssige Butter, dann den Joghurt nach und nach unter die Senfmischung rühren. Die Sauce erhitzen aber nicht mehr kochen. Im Wasserbad warm halten. 100 ml Öl in einer großen Pfanne erhitzen, Die Kartoffelscheiben hinein geben, salzen, pfeffern und goldbraun braten. Schnittlauch in Röllchen schneiden und kurz vor dem Servieren unterheben. Mehl, Salz und Pfeffer in einer flachen Arbeitsschale mischen. Die Filetstücke in der Mehlmischung wenden. Das restliche Öl in einer zweiten Pfanne erhitzen und die Fischstücke darin bei kräftiger Hitze 7 - 8 Minuten rundherum goldbraun braten, zwischendurch wenden. Die Bratkartoffeln auf Portionstellern anrichten. Die Fischstücke darauf verteilen und mit der Senfsauce beträufeln und sofort, heiß servieren.