

Chefkoch Claudio Clarke empfiehlt:

Panierte Felchenfilets mit Kartoffelkugeln



mehr Kochtipps:

erf-medien.ch/kochstipp

(c) 123rf

Zubereitung

1. Felchenfilets mit Zitronensaft und Worcestershire-Sauce marinieren
2. Kartoffelkugeln im Salzwasser blanchieren, abschütten und ausdampfen lassen
3. Vollei aufschlagen und Pernod beigeben
4. Tomaten waschen, Stielansatz entfernen, halbieren und aushöhlen
5. Felchenfilets mit Salz und Pfeffer würzen
6. Felchenfilets mehlen, durch die Eimasse ziehen und mit Paniermehl panieren
7. Tomaten innen leicht salzen und im Ofen erwärmen
8. In einer Pfanne die Felchenfilets in heisser Butter goldbraun sautieren
9. In einer zweiten Pfanne die Kartoffelkugeln in heisser Butter goldgelb braten

Zutaten

560 g	Felchenfilets, ohne Haut, zubereitet
30 g	Zitronensaft, frisch
10 g	Worcestershire-Sauce
	Salz
	Pfeffer, weiss, aus der Mühle
20 g	Weissmehl
100 g	Vollei, frisch
10 g	Pernod
100 g	Paniermehl
30 g	Butter
400 g	Kartoffelkugeln, ca. 2 cm
30 g	Butter
200 g	Tomaten
240 g	Sauce béarnaise

- 10.** Die Felchenfilets anrichten
- 11.** Tomaten mit Sauce béarnaise füllen und anrichten
- 12.** Restliche Sauce in einer Sauciere separat dazu servieren
- 13.** Gebratene Kartoffelkugeln anrichten