

4

Forellenfilet in Reiberdatschi

Zutaten:

3 Forellen, 3 Eigelb
 Kartoffeln
 Petersilie
 Salz
 Zitronensaft
 Pfeffer
 Öl



3 Forellen filetieren und entknochen.

In schöne S-Stücke schneiden.

1 Kilo Kartoffeln schälen raspeln und würzen mit Salz, Pfeffer und Petersilie, den Eigelben ^{u. ca. 5 Min. stehen lassen} verwenden.

Ein Forellenfilet zwischen 2 Lagen Kartoffelpuffer Teig packen und in heißem Öl hell braun ausbacken. Auf einem Papiertuch (wegen überschüssigem Fett) kurz abtropfen, dadurch bleiben die Puffer knusprig.

Ganz hervorragend mit Petersiliensauce.

Team:

Fabian Küper, Lorenzo Diebl

