

Gaumen Freude

EINE HANDVOLL BODENSEE



Saiblingfilet mit Frühlingsgemüse und Salzkartoffeln

ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN

4 Saiblingfilet
300 g Kartoffeln
Frühlingsgemüse (1 Karotte, ½ Sellerie,
½ Bund Frühlingszwiebeln)
Butter zum Braten
Salz
Pfeffer aus der Mühle
1 Zitrone

ZUBEREITUNG

Kartoffeln waschen, schälen, halbieren und in Salzwasser weich kochen.

Das Gemüse in schmale Streifen schneiden und in reichlich Butter dünsten, mit Salz und Pfeffer würzen.

Saiblingfilet leicht salzen und pfeffern, in Mehl wenden und in einer aufgeheizten Pfanne anbraten.

Saiblingfilet auf dem Teller anrichten, darauf die Gemüsestreifen mit etwas Butter platzieren. Die Salzkartoffeln mit gehackter Petersilie bestreuen und dazu servieren. Mit Zitronenscheiben garnieren.

Das Hirschenteam wünscht einen guten Appetit!

Hotel-Gasthaus Hirschen

Kirchgasse 3 | D-78343 Horn

Telefon +49 (0) 7735 933 80 | www.hotelhirschen-bodensee.de



Konstanz-Bodensee-Hegau
in der Vierländerregion

www.bodenseewest.eu