**FORELLENFILET IN KRÄUTEREIMANTEL**

Mittag für 2 Personen

         500 Gramm Kartoffeln

         Jodsalz

         Kümmel

         1 Teel. Butter

         1 klein. Bund Kräuter; Schnittlauch, Petersilie, Dill

         1 Ei

         2 Frische Forellen a ca. 300 g - filettieren

         2 Essl. Mehl

         1 Essl. Butterschmalz

         1/2 Zitrone; den Saft

         1/2 Zitrone; in Scheiben

         Weisser Pfeffer

         300 Gramm Wurzelgemüse; Lauch, Sellerie, Karotten

         Salz und Pfeffer

         1 Teel. Butterschmalz

         125 ml Gemüsebrühe

         2 Essl. Creme Fraiche

         grüne Pfefferkörner

Kartoffeln schälen, in Stücke schneiden und in Salzwasser mit wenig Kümmel garen. Abschütten, in Butter anschwenken und leicht salzen. Wurzelgemüse putzen, schälen und in feine Streifen schneiden. Kräuter fein hacken und mit dem Ei verquirlen.

Butterschmalz erhitzen und die fein geschnittenen Gemüsestreifen darin mit wenig Brühe garen. Mit Jodsalz und Pfeffer würzen. Creme fraiche und Pfefferkörner dazugeben, alles leicht einkochen lassen. Abschmecken.

Die Forellenfilets mit weissem Pfeffer und Jodsalz würzen. Mit Zitronensaft beträufeln, in Mehl wenden und anschliessend in Kräuterei wälzen. Dann in nicht zu heissem Butterschmalz von beiden Seiten goldgelb braten.

Gemüsestreifen auf Teller geben, Butterkartoffeln und die gebratenen Filets dazu. Mit Zitronenscheiben garnieren.

Wohl bekommts!