



Homemade Fischstäbchen

45 Min.
4 Pers.

800 g Kartoffeln, 1-2 Knoblauchzehen, *Herbaria Sizilianisches Steinsalz*, *Herbaria Trio Noir Pfeffer*, 150 g Crème fraîche, 1/2 Gurke, 2 EL frisch geriebener Meerrettich, 600 g Fischfilet z.B. von Zander oder Lachsforelle, 80 g Mehl, 2 Eier, 125 g *Herbaria Brösel nordisch-kräutrig*, 100 g Butterschmalz, 1 EL Butter

1. Kartoffeln schälen, 2 cm groß würfeln. Knoblauchzehen schälen und in Scheiben schneiden. Zusammen mit 250 ml Wasser in einen kleinen Topf geben, zugedeckt aufkochen lassen, mit Salz und Pfeffer würzen und dann bei kleiner Hitze etwa 30 Min. zugedeckt dünsten, ab und zu umrühren. Gurke schälen, längs halbieren und mit einem Teelöffel entkernen, das Fruchtfleisch klein würfeln.
2. In der Zwischenzeit die Fischstäbchen vorbereiten: Fischfilet in 12 „fischstäbchengroße“ Streifen schneiden – wo das Filet zu dünn ist, kann man auch zwei Streifen übereinander legen. Fischstäbchen salzen, mit Mehl, Ei und *Herbaria Brösel nordisch-kräutrig* panieren und in Butterschmalz 5 Min. backen, dabei einmal wenden. Kurz bevor der Fisch fertig ist 1 EL Butter zugeben.
3. Den Kartoffeltopf vom Herd nehmen. Crème fraîche zugeben, Kartoffeln mit einem Kartoffelstampfer oder einer Gabel grob pürieren. Gurke untermischen. Fischstäbchen mit Kartoffel-Gurken-Stampf anrichten und mit Meerrettich bestreuen.