

FELCHENFILETS MIT KOHLRABI, ZUPFSALAT UND PAPRIKACREME

NR	MENGE	ZUTAT	ZUBEREITUNG
1	2	Reife Tomaten	Waschen, halbieren, vom Stielansatz befreien und vierteln.
2	1	Rote Paprikaschote	Waschen, halbieren, vom Stielansatz und den pelzigen Rippen befreien. In Streifen schneiden und diese Streifen wiederum in Würfel schneiden.
3	Alle	Gemügestücke	In einen kleinen Topf geben und mit ein wenig Wasser weich kochen.
4	Die ganze gekochte	Gemüsemasse	Durch ein Haarsieb streichen und erkalten lassen.
5	Ca. 150 g	Feld- oder Friséesalat	Waschen, putzen und zupfen.
6	Je 3 EL	Apfelessig und Olivenöl	In eine kleine Schüssel geben.
7	Nach Geschmack mit	Salz und Pfeffer	Würzen und gut durchrühren.
8	Die ganze	Sauce	Gleichmäßig über den Salat verteilen und gut durchmischen.
9	1	Kohlrabi	Schälen, waschen, vierteln und in feine Scheiben schneiden.
10	Alle	Kohlrabischeiben	In heißem Salzwasser blanchieren.
11	4	Küchenfertige Felchenfilets (ersatzweise Saiblingsfilets)	Unter fließend kaltem Wasser waschen, trocken tupfen, salzen, pfeffern und in Zitronensaft wenden.
12	1 EL	Butter	In einer Pfanne zerlassen.
13	Alle	Fischfilets	Vorsichtig in die Pfanne legen und von beiden Seiten braten. Auf vorgewärmte Teller anrichten, mit Kohlrabischeiben garnieren und mit Paprikacreme beträufeln. Den Salat separat reichen.