Hamburger „Pannfisch“

Zutaten:

500 g Rotbarschfilet
600 g Kartoffeln
3 Gewürzgurken
1 Bd. Lauchzwiebeln (oder 1 gr. Zwiebel und etwas Porree)
2 EL Mehl
2 EL Butter
3 EL Senf
1/4 l Brühe
l/8 l Milch
Saft einer Zitrone
Öl, Dill, Salz und Pfeffer
... und 2 Pfannen

Zubereitung:

1. Pfanne

Rohe Kartoffeln in dünnen Scheiben in 4 EL Öl gut 10 Min. braten. Salzen und pfeffern, anschließend Lauchzwiebeln in Ringen zufügen und weitere 5 Min. braten.

2. Pfanne

Rotbarschfilet waschen, trockentupfen und ggfs. entgräten. Dann in Stücke schneiden und mit dem Zitronensaft beträufeln. In 2 EL Öl in der Pfanne braun braten. Zum Schluß salzen und pfeffern.

Fisch und Gewürzgurken (in Scheiben) unter die Kartoffeln heben. In einem kleinen Topf Mehl in der Butter anschwitzen und mit der Brühe und Milch ablöschen. Senf einrühren und 5 Min. köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit Dill bestreuen! Über die Kartoffel-Fischpfanne geben.