

Landhotel Grünberg am Traunsee

Traunsteinstraße 109
4810 Gmunden
www.gruenberg.at
gruenberg@vpn.at
Tel. 07612 77700



Reinankenfilet in der Kräuterkruste mit gebratenen Kartoffeln

Zutaten

8 Reinankenfilets à ca. 90 g (oder Forelle, Saibling)
Salz
etwas Zitronensaft
Öl zum Braten

Für die Kräuterkruste

40 g zerlassene Butter oder Dotterbutter
Ca. 180 bis 200 g Brösel von entrindetem Weißbrot
2–3 EL fein gehackte Kräuter wie Petersilie, Basilikum, Bärlauch, Kerbel, Schnittlauch

Zubereitung

Die Fischfilets salzen und mit etwas Zitronensaft beträufeln. Für die Kruste sämtliche Zutaten miteinander vermengen. Die Fischfilets kurz in Öl braten, mit der Kruste bestreuen und bei großer Oberhitze im vorgeheizten Backrohr noch kurz gratinieren.

Beilagenempfehlung:

knusprig gebratene Erdäpfelscheiben sowie eine leichte Weißweinsauce