

Fisch-Legumette mit Salzkartoffeln

Zutaten 4 Personen

- 250 g Rüebli
- 225 g Lauch
- 250 g Stangensellerie
- 4 Esslöffel Zitronensaft
- 4 Esslöffel Schweizer Rapsöl
- 1 heisse Gemüsebouillon fettfrei
- Salz, Pfeffer
- 1 kg Kartoffeln
- 500 g Fischfilets, z. B. Zander
- 4 Gemüsebouillon fettfrei

Zubereitung

Gemüse rüsten. Rüebli und Lauch in Rädchen schneiden, Stangensellerie fein scheideln, im Dampf weich garen. Alle Zutaten für die Gemüsesauce mischen. Kartoffeln schälen, vierteln und weich garen. Fisch in der heissen Bouillon ca. 5 Minuten ziehen lassen. Fischfilets mit Gemüsesauce und Kartoffeln servieren.