

St.Petersfisch auf Gurken-Kartoffel-Gemüse

Zutaten für 4 Portionen

500 g Kartoffeln festkochend, geschält, damit in Scheiben geschnitten
1 Salatgurke geschält, halbiert, entkernt, Scheiben geschnitten
1 Bund Dill grob gehackt
20 g Butter
1 EL Mehl
1/8 l Milch
300 ml Fisch- oder Gemüsefond
1 EL Zitronensaft
Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Butter zergehen lassen – mit Mehl stauben und etwas anschwitzen – mit Milch und Fond ablöschen – Kartoffelscheiben begeben und bei milder Hitze ca. 15 min. kochen – Gurken dazu und weitere 5 min. köcheln lassen – zuletzt Dill unterheben und mit Pfeffer, Salz, Zitronensaft würzen. Ein Schluck Rahm dazu wer will.

Das Fischfilet mit Salz und Zitronensaft würzen – leicht anbraten – auf die Kartoffeln setzen und geröstete Sesamkerne darüberstreuen. Petri Heil.