

# Haefelys Töpfe Eglifilet auf Wasabi-Stock

Zur Abwechslung und Gaumenfreude einen scharfen Kartoffelstock, der gut zum Süsswasserfisch passt.

## Einkaufsliste für 4 Personen

Preis: um 25 Franken

- 1 Kilo mehlig kochende Kartoffeln
- 1 Deziliter Rahm
- 50 Gramm Butter (1)
- Wasabi aus der Tube
- 2 Esslöffel Sonnenblumenöl oder Butterfett
- 8 Eglifilets
- 1 bis 2 Esslöffel Mehl
- 2 Esslöffel Butter (2)
- 80 bis 100 Gramm Rohschinkenwürfeli
- 40 Gramm gehackte Pistazien

## Zubereitung

Zeitaufwand: 40 Minuten

Kartoffeln schälen und in kleine Würfel schneiden. In kochendem Salzwasser weich kochen. Abgiessen und für etwa fünf Minuten zurück auf die noch heisse, aber ausgeschaltete Kochfläche stellen.

Dann durchs Passevite treiben. Rahm und Butter (1) unterrühren. Mit Salz, Pfeffer und dem Wasabi abschmecken. Gründlich mit dem Schwingbesen durchrühren. Vorsicht beim Wasabi: Das Zeug ist wirklich scharf, also Zentimeter für Zentimeter dazugeben und immer wieder probieren. Warm halten.

Sobald die Kartoffeln abgegossen sind, in einer grösseren Bratpfanne das Öl erhitzen. Eglifilets beidseits leicht mit Mehl bestäuben, salzen, pfeffern. Pro Seite 3 bis 4 Minuten braten. Gleichzeitig in einer kleineren Bratpfanne Butter Rohschinkenwürfel und Pistazien erhitzen.

Kartoffelstock auf Teller geben, Filets darauf drapieren und die Rohschinken-Pistazien-Butter darüberträufeln.

So kriegt man Kartoffeln klein

Es muss kein Passevite und keine Kartoffelpresse sein. Das einfachste und platzsparendste Gerät, um Kartoffelstock zuzubereiten, ist der Kartoffelstampfer. Es gibt ihn schon für unter zehn Franken. Im Notfall tut es aber auch eine saubere Weinflasche...