






## Rotbarsch mit warmem Kartoffelsalat

 Leicht  30 min  4 Personen

### Zutaten

- 4 Rotbarschfilets à 180 g  
Art.-Nr. 82473 auf  
[www.deutscheesee.de/shop](http://www.deutscheesee.de/shop)
- 1 kg Kartoffeln, festkochend
- 1 Bund Radieschen
- 1 kleine Zwiebel
- 1/4 l Gemüsebrühe
- 4 EL Essig
- 50 ml Olivenöl
- 1 EL Senf
- Salz
- Pfeffer
- 1 Bund Petersilie

Unser Online Shop: Lieferung bis an die Haustür

### Zubereitung

#### Schritt 01

Die Kartoffeln kochen, etwas abkühlen lassen und anschließend pellen. Kartoffeln und Radieschen in Scheiben schneiden und in einer Schüssel vorsichtig miteinander vermengen.

#### Schritt 02

Die Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden. Brühe erhitzen, mit Essig, Zwiebel, Öl und Senf verquirlen und über das Gemüse gießen. Den Salat 30 Minuten ziehen lassen, dann mit Salz und Pfeffer abschmecken.

#### Schritt 03

Rotbarschfilets waschen und vorsichtig trocken tupfen. In einer beschichteten Pfanne Öl erhitzen und den Fisch zuerst auf der Fleischseite ca. 3 Minuten braten. Dann die Rotbarschfilets wenden und zu Ende garen. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit etwas Petersilie garniert servieren.

Unser Online Shop: Lieferung bis an die Haustür