

## Forellenfilet im Kartoffelmantel auf Spinat-Salat mit Dreierlei Dressings:

Rohe Kartoffel reiben, möglichst relativ lange Streifen reiben, etwas stehen lassen, ausdrücken, Flüssigkeit und Stärke weggießen, mit Mehl zu einer relativ festen Masse machen. (ca. 1/3 Mehl, 2/3 Kartoffeln).

Mehl drüberstreuen, mit den Fingerspitzen ein wenig reinklopfen, so verteilt es sich leichter und gibt keine Mehlklumpen.

Geräucherte Forellenfilets halbieren.

Biskin in Pfanne,  
Forellenfilet-Stück in die Hand legen, dünn mit Kartoffelteig bedecken, in Hand wenden, von anderer Seite dünn mit Teig bedecken und dann langsam in Pfanne ausbraten.

Kann gut vorbereitet werden: Vorher schon ausbacken, abkühlen lassen und einfach kurz vor dem Anrichten nochmals kurz erwärmen.

Auf Spinatsalat mit Dreierlei-Dressings (siehe „Blattspinat“) anrichten.