



# Forellenfilets mit Gurken und Kartoffeln

## ZUTATEN für 4 Personen

### Fisch:

8 Forellenfilets

### Gurkensalat:

2 Salatgurken

Sauerrahm

Dill

Zitrone

Salz, Cayennepfeffer

### Bratkartoffeln:

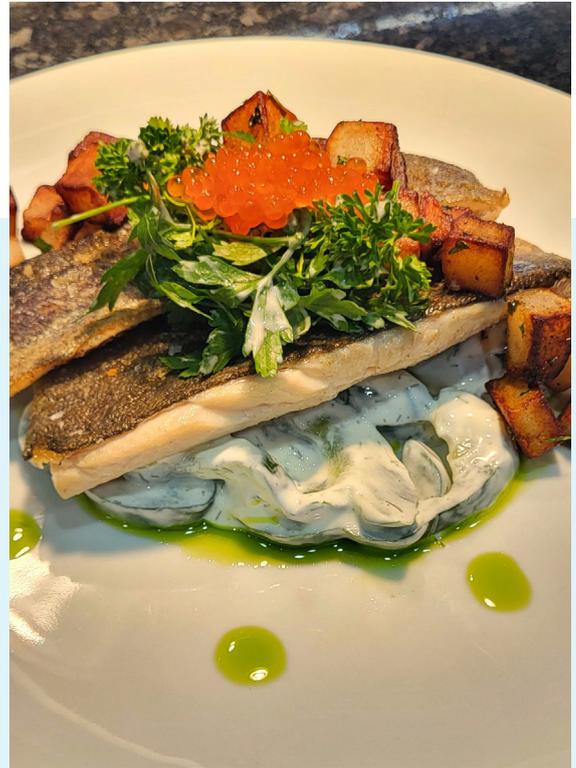
600 g festkochende

Kartoffeln

Salz

Pfeffer

gehackte Petersilie



## ZUBEREITUNG

### Gurkensalat

1. Die Gurken der Länge nach halbieren und entkernen.
2. Die Gurken in Stücke schneiden, leicht salzen und über einem Sieb abtropfen lassen.
3. Den Sauerrahm mit Zitrone, Salz, Cayenne und gehacktem Dill abschmecken.
4. Die Gurken noch leicht ausdrücken und dann mit dem Sauerrahm marinieren.

### Bratkartoffeln

1. Die Kartoffeln in Würfel schneiden.
2. Die Würfel in gesalzenem Wasser kochen.
3. Zum Garnieren nach Geschmack gezupfte Kräuter leicht mit Olivenöl und Zitronensaft marinieren und etwas Forellenkaviar dazugeben.