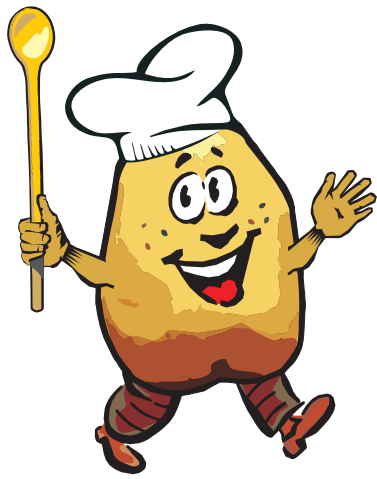




Tüffelwochen in der Lewitz

1. bis 31. Oktober 2013

Kartoffel-Petersilienpüree mit Lauchzwiebeln und gebratenem Zanderfilet

Zutaten für 4 Personen

Püree:

400 g Kartoffeln, mehligkochend

200 g Petersilienwurzeln

100 g Butter

100 ml Sahne

Salz, Muskatnuss

Fisch:

800 g Zanderfilet

Salz, Pfeffer

Öl & Butter

Beilage:

Bund Lauchzwiebeln

50 g Butter

Salz & Zucker

Zubereitung

Die Kartoffeln und die Petersilienwurzeln schälen und in gesalzenen Wasser weichkochen und stampfen. Butter und so viel Sahne zugeben, dass ein cremiges Püree entsteht. Mit Salz und frisch geriebener Muskatnuss nach Belieben abschmecken.

Das Zanderfilet portionieren, waschen und trocken tupfen. Würzen und in Öl und Butter zuerst mit der Hautseite gut anbraten, wenden und im warmen Backofen garziehen lassen. Lauchzwiebeln klein schneiden und in einer Pfanne mit der Butter zugedeckt garziehen lassen. Mit Salz und Zucker abschmecken.

Guten Appetit wünscht:

Gasthaus „Zum Heiligen Geisthof“

Wockerstrasse 5

19370 Parchim

www.heiliger-geisthof.de