



KARTOFFEL-MUFFINS MIT ZANDERFILET



40 Min.



mit Fisch

Zutaten 4 Portionen

600 g	Kartoffeln
20 g	Butter
3	Eier, Gr. M
100 g	Bergkäse, gerieben
50 g	Weizenmehl
2 Packung(en)	Petrella mit frischen Kräutern (á 125 g)
etwas	Salz und Pfeffer
etwas	Muskatnuss
4 x 160 g	Zanderfilet(s) mit Haut
2 EL	Weizenmehl
2 EL	Rapsöl
50 ml	Brühe, z. B. Gemüsebrühe
50 ml	Schlagsahne

Petrella Produkte



Petrella Kräuter



KARTOFFEL-MUFFINS MIT ZANDERFILET



40 Min.



mit Fisch

So wird's gemacht

1. Kartoffeln kochen und abkühlen lassen.
2. Muffinform gut mit Butter fetten.
3. Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze, Umluft 180 Grad vorheizen.
4. Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse geben und mit den Eiern, Käse, Mehl und der Hälfte vom Petrella Kräuter verrühren. Anschließend mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.
5. Gleichmäßig auf Muffinförmchen verteilen und im Backofen auf mittlerer Schiene ca. 30 Minuten backen.
6. Zanderfilet(s) waschen, trocknen und die Hautseite 2-3 mal schräg einschneiden, würzen und in Mehl wenden. In einer Pfanne Öl auf mittlerer Hitze erhitzen. Fischfilet(s) mit der Hautseite in die Pfanne legen, anbraten, wenden und garen lassen.
7. Fisch aus der Pfanne nehmen. Das übrige Öl mit Brühe ablöschen und den restlichen Petrella Kräuter bei mittlerer Hitze hinzugeben. Mit der Sahne verrühren, kurz köcheln lassen und abschmecken. Zanderfilet(s) mit Soße und den Kartoffel-Muffins servieren.