

Hamburger Pannfisch

Zutaten für 4 Personen:

750 g kleine fest kochende Kartoffeln
100 g Gewürzgurken
1/2 Bund Schnittlauch
500 g Fischfilet (z. B. Seelachs)
1 EL Zitronensaft
Salz
100 g Frühstücksspeck
2 EL Öl
2 EL Mehl
400 ml Fischfond
3 EL mittel scharfer Senf
weißer Pfeffer



Kartoffeln waschen, in kochendem Wasser 15-20 Minuten garen. Abgießen, kalt abschrecken und Schale abziehen. Abkühlen lassen. Gurken klein schneiden. Schnittlauch waschen, trocken tupfen und in feine Röllchen schneiden. Fisch waschen, trocken tupfen und in Stücke schneiden. Fisch mit Zitronensaft beträufeln und mit Salz würzen. Speck in Stücke schneiden. Öl in einer großen Pfanne erhitzen, Speck und Kartoffeln darin ca. 5 Minuten unter Wenden braten, bis alles leicht gebräunt ist. Fisch in Mehl wenden, zu den Kartoffeln geben und anbraten. Dabei ab und zu wenden. Fond mit Senf verquirlen, in die Pfanne gießen und kurz erhitzen, bis die Flüssigkeit fast aufgesogen ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Gurke untermischen, mit Schnittlauch bestreuen.