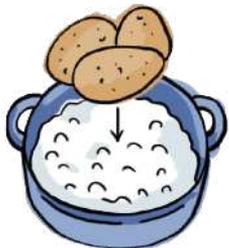
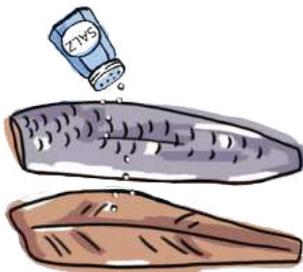




PIRATENSCHÄTZE MIT PETERSILKARTOFFELN



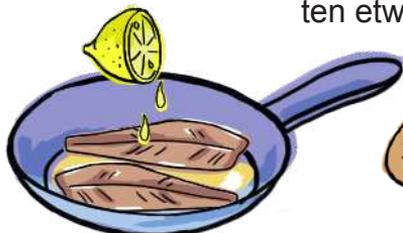
1. In einem Topf die Kartoffeln in Wasser kochen, bis sie weich sind



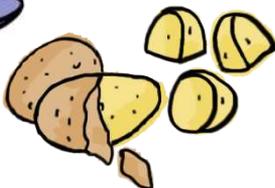
2. Während die Kartoffeln kochen, das Forellenfilet auf beiden Seiten etwas salzen



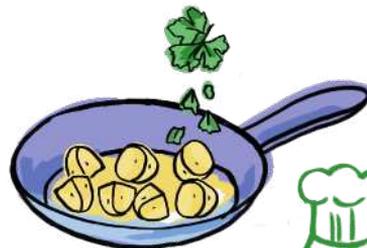
3. In einer Pfanne das Öl erhitzen und das Forellenfilet (mit der Hautseite nach unten) darin kurz anbraten



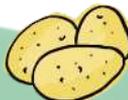
4. Danach das Forellenfilet bei geringer Hitze weiterbraten, bis es durch ist. Zitronensaft darüberträufeln



5. Dann die Kartoffeln schälen und in kleinere Stücke schneiden



6. Die Butter erhitzen. Kartoffelstücke und klein gehackte Petersilie dazugeben



Für 2 Personen: 200 g entgrätetes Forellenfilet (oder Zanderfilet aus der Tiefkühlabteilung), 1 Prise Salz, Zitronensaft, 2 EL Rapsöl, 6 Kartoffeln, 1 EL Butter, 1 Handvoll Petersilie