

Dorschfilet mit lauwarmen Kartoffelsalat

Zutaten:
Kartoffelsalat: Festkochende Kartoffeln, Blattsalate nach Wunsch, Zwiebeln, Tomaten, Siebenerlei, Essig, Salz, Pfeffer
Dorsch: Dorschfilet, Eier, Zitrone, Salz, Pfeffer, Öl, Butter

Unsere Markttermine:

Mittwoch	**Hameln**	**07.00 - 13.00 Uhr**
	Salzhemmendorf	**08.00 - 13.00 Uhr**
Donnerstag	**Eschershausen**	**08.00 - 13.00 Uhr**
	Hameln EDEKA Lemkestr.	**07.30 - 18.00 Uhr**
	Hameln Hofverkauf Uferstr. 76 / direkt am Campingplatz	**15.00 - 18.00 Uhr**
Freitag	**Bodenwerder**	**07.00 - 13.00 Uhr**
	Springe	**07.00 - 13.00 Uhr**
Samstag	**Hameln**	**07.00 - 13.00 Uhr**

Fisch Meyer GmbH
Uferstraße 76 | 31787 Hameln | Telefon 05151 679167 | E-Mail info@fisch-meyer.de

Der Kartoffelsalat

1. Feste Kartoffel kochen, etwas abkühlen lassen, pellen und in Scheiben schneiden. Blattsalate, was Sie mögen, waschen und zupfen.Zwiebel und Tomaten schneiden

2. Etwas Siebenerlei kurz in der Pfanne anbraten, Zwiebelringe dazugeben, mit Wasser und Essig ablöschen, kurz reduzieren lassen und über die Kartoffelscheiben geben. Etwas abkühlen lassen und mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Das Dorschfilet

1. Dorschfilet in nicht zu große Stücke (Pfannenheberbreite) schneiden, waschen, trocken tupfen und mit Zitrone, etwas Pfeffer und Salz würzen.

2. Die Eier mit einer Gabel schlagen und den Dorsch hierdrin wenden. In einer Pfanne etwas Öl und Butter erhitzen und das Dorschfilet von beiden Seiten bei mittlerer Hitze braten.

3. Auf einem Teller Blattsalate anrichten, lauwarmen Kartoffelsalat draufsetzen, und mit den geschnittenen Tomaten ausdekorieren.

4. Dorsch dazu und genießen!

FISCH MEYER
SEIT 5 GENERATIONEN – AUS LIEBE ZUM FISCH!