



LA PERCHE
LOË

PREMIUM SWISS FISH



MARINIERTE GERÄUCHERTE EGLIFILETS MIT RATTE KARTOFFELN UND DILLCREME

ZUTATEN

- 550 g geräucherte Eglifilets
- 700 g Ratte Kartoffeln
- 1.5 dl Rahm
- 5 cl Olivenöl
- 40 g Schalotten
- ½ Zitrone
- ½ Bund Dill
- Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG

Die ganzen Kartoffeln in Wasser kochen, abkühlen lassen, schälen und in Scheiben schneiden.

Die geräucherten Eglifilets in feine Scheiben schneiden und eine Platte abwechselnd mit Kartoffeln und Fisch belegen.

Marinade: 1 dl Olivenöl, fein gehackte Schalotten, Zitronensaft und Schale einer · Zitrone, ¼ Bund Dill gehackt mischen, leicht würzen, danach alles mit dieser Marinade gut übergießen.

Dillcrème: 1.5 dl Rahm, Saft · Zitrone, · Bund Dill gehackt mischen, abschmecken, die Sahne schlagen bis sie dick wird, separat servieren.

Vorspeise für 4 Personen



40 min



20 min