

## Schmeckt perfekt



### Rezept von Hannes Müller

**Fischstäbchen, Erdäpfelsalat, Sauerrahm-Marshmallow, Petersilienöl**

**40 Minuten (ohne Stehzeit)/aufwendig**



### Zutaten für 4 Personen

200 g Seeforellenfilet, Olivenöl, Pfeffer, Salz, Zitronenöl.

Für die Panier: Mehl, Ei, gemahlene Cornflakes; Öl zum Backen.

Für die Sauerrahm-Marshmallows: 250 g Sauerrahm, Salz, Pfeffer, 3 Blätter Gelatine, 3 Eiweiß.

Für das Petersilienöl: 30 g Petersilie (ohne Stängel), Olivenöl.

Für den Erdäpfelsalat: 2 große festkochende Erdäpfel, Salz, Zucker, weißer Balsam-Essig, Olivenöl.

### Zubereitung

Von den Seeforellenfilets die Haut abziehen. Anschließend in gewünschte Größe schneiden und in Oliven und/oder Zitronenöl marinieren. Mit Pfeffer und Salz (erst kurz vor dem Panieren) würzen. In Mehl, Ei und Cornflakesbrösel panieren. Anschließend in heißem Öl backen. Der Fisch sollte glasig und nicht komplett durchgegart sein.

Für das Petersilienöl die Petersilie mit Olivenöl aufmischen. Anschließend durch ein Sieb passieren, sodass sich ein feines, grünes Öl absetzt.

Für den Sauerrahm-Marshmallow die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Sauerrahm mit Salz und Pfeffer würzen und glatt rühren. 2 EL vom Sauerrahm auf dem Herd auf ca. 40 °C erhitzen und die ausgedrückte Gelatine darin schmelzen. Unter die Rahmmasse ziehen.

Eiweiß mit einer Prise Salz aufschlagen und vorsichtig unter die Rahmmasse ziehen. In eine mit Klarsichtfolie ausgelegte Form gießen und ca. 2 Stunden im Kühlschrank anziehen lassen, danach kleine runde Marshmallows ausstechen.

Für den Erdäpfelsalat, die Erdäpfel in 5 mm-Würfel schneiden. In Salzwasser kurz überkochen, abgießen und noch lauwarm mit Salz, Zucker, Essig und Olivenöl marinieren. Den Erdäpfelsalat auf Tellern anrichten und etwas Petersilienöl darüber verteilen. Fischstäbchen und Marshmallows darauf setzen und mit Petersilie ausgarnieren.