

Hamburger Pannfisch mit Senfsoße und Bratkartoffeln

Zutaten für die Bratkartoffeln (für 3 Personen):

- 500 g festkochende Kartoffeln
- 2 Zwiebeln
- 150 g Speck
- 0,5 Bund Petersilie
- 2 EL Butter
- Salz
- Pfeffer
- Öl

Kartoffeln schälen, in Scheiben schneiden und in einem Topf in Salzwasser 10 Minuten kochen. Abgießen, gut ausdampfen lassen und anschließend in einer Pfanne mit heißem Öl goldbraun ausbacken.

Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden. Speck in Streifen schneiden. Petersilie waschen, zupfen und in heißem Öl frittieren, bis sie kross ist. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und salzen.

Speck und Zwiebeln mit der Butter zu den Bratkartoffeln geben und alles 3 Minuten braten. Salzen, pfeffern und die Petersilie über die Bratkartoffeln streuen (etwas Petersilie zum Garnieren aufheben).

Zutaten für Fisch und Soße:

- 3 (mit Haut) Kabeljaufilets
- Salz
- Pfeffer
- Mehl
- 1 EL Rapsöl
- 3 EL feiner Senf
- 3 EL grobkörniger Senf
- 100 ml Weißwein
- 225 ml Sahne
- 150 g Crème fraîche

Kabeljaufilets mit Salz und Pfeffer würzen und in Mehl wälzen. Rapsöl in einer Pfanne erhitzen und den Fisch von beiden Seiten anbraten. Aus der Pfanne nehmen und in derselben Pfanne beide Senfsorten kurz anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen und die Flüssigkeit reduzieren. Sahne und Crème fraîche dazugeben und verrühren. Die Soße mit Salz und Pfeffer abschmecken und den Fisch mit der Hautseite nach oben daraufsetzen. Bei mittlerer Hitze glasig garen und die Soße sämig einkochen.

Anrichten:

Die Bratkartoffeln auf Teller verteilen, je etwas Soße auf die Teller füllen und den Fisch daraufsetzen. Alles mit Petersilie garnieren.

Sendung/Quelle: Familien-Kochduell

Sendetermin: 11.02.2023

Koch/Köchin: Tobias Reinhardt

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen