

# GEBRATENE SCHLEIE MIT ERDÄPFEL- BRUNNENKRESSE- SALAT & TRÜFFEL- MAYONNAISE

## ZUTATEN

für 4 Personen

### Mayonnaise:

3 Dotter  
20 g helles Miso (Luvi Fermente)  
Abrieb und Saft von 1 unbehandelten Zitrone  
125 ml neutrales Sonnenblumenöl  
10 g frische weiße Trüffel

### Erdäpfelsalat:

1 kg speckige Erdäpfel  
200 g Zwiebeln  
150 ml neutrales Sonnenblumenöl  
20 g Kristallzucker  
250 ml Rindssuppe  
20 g Estragonenf  
50 ml Hesperidenessig

1. Für die Mayonnaise Dotter mit Misopaste vermischen und mit dem Stabmixer mixen. Abrieb und Saft der Zitrone dazugeben und mit dem Sonnenblumenöl zu einer Mayonnaise aufziehen (Öl während des Mixens langsam einlaufen lassen). Weiße Trüffel fein hacken und untermischen.

2. Für den Erdäpfelsalat Erdäpfel mit der Schale weich kochen. Zwiebeln in kleine Würfel schneiden. Erdäpfel abgießen, noch heiß schälen und in 0,5 cm dicke Scheiben schneiden. Zwiebelwürfel in ca. 2 EL Sonnenblumenöl ohne Farbe anschwitzen, Zucker zufügen. Mit Rindssuppe aufgießen und einmal aufkochen. Senf und Essig in die heiße Rindssuppe rühren. Diese nach und nach unter die noch heißen Erdäpfelscheiben mischen (geht am besten in einer großen Schüssel durch Schwenken wie beim Palatschinken-Schupfen oder mit den Händen). Mit Salz und Pfeffer abschmecken und ca. 15 Minuten zugedeckt bei wärmerer Zimmertemperatur oder am Kachelofen ziehen lassen. Danach das restliche Öl tröpfchenweise langsam direkt mit der Hand einrühren (der Erdäpfelsalat muss „rauschen“). 1 Stunde ziehen lassen.

## HAUPTSPEISE

Schleie ist einer von Lukas' Lieblingsfischen. Mit der Haut gebraten schmeckt sie besonders gut – die Haut mit den Schuppen wird superknusprig.

### Salz

schwarzer Pfeffer  
200 g frische Brunnenkresse

### Schleien:

Saft von 2 kleinen Zitronen, z.B. Meyerzitronen  
4 Schleienfilets mit Haut à 180–200 g, vom Fischhändler geschöpft

### Salz

Koriander gemahlen  
griffiges Weizenmehl zum Mehlieren  
50 ml neutrales Sonnenblumenöl  
50 g Butter  
gerösteter Sesam zum Bestreuen

3. Für die Schleie Zitronensaft auf die Fleischseite der Filets träufeln, pro Filet Saft von max. ½ Zitrone. Ca. 15 Minuten ziehen lassen. Dann beidseitig mit Salz und Koriander würzen und auf der Hautseite mehlieren.

4. Fisch auf der Hautseite in Öl anbraten. Hitze reduzieren, 5 Minuten weiterbraten, bis die Filets auf der Fleischseite angegart sind. Butter zufügen und die Filets umdrehen. Vom Herd ziehen und rasch anrichten.

5. Erdäpfelsalat ggf. mit Salz und Essig nachschmecken, mit der Kresse mischen und mittig auf die Teller geben. Fischfilet darauflegen, Mayonnaise darüber verteilen. Mit geröstetem Sesam bestreuen und servieren.

## TIPP

Für klassische Mayonnaise einfach die Trüffel weglassen.

## GETRÄNK

Gereifter Grüner Veltliner

