

# Fisch-Toasti mit Gürkartoffelpüree

## Einkaufsliste (für 4 Personen)

- 4 Toastbrötchen
- 2-3 Fischfilet (Lachs oder Rotbarsch)  
ca. 200 g je Stück
- 2 TL Öl
- 1 TL Paprikapulver
- ½ TL grobes Meersalz
- ¼ TL gemahlener Pfeffer
- 2 EL weiche Butter
- 8 Eier
- 1 ½ EL Butter
- 2 Tomaten
- 1 EL frischer Schnittlauch oder gehackter Dill



*so lecker ...*

## Für die Soße (Hollandaise)

- 3 EL Zitronensaft
- ¼ TL grobes Meersalz
- 1/8 TL gemahlener Pfeffer
- 100 g weiche Butter in Flöckchen
- 2 Eigelbe

## Zubereitung

- 1 Den Fisch auf beiden Seiten gleichmäßig mit Öl bestreichen. Mit Paprika, Salz und Pfeffer würzen.
- 2 Die Brötchen mit zerlassener Butter bestreichen.
- 3 Für die Sauce den Zitronensaft bei starker Hitze aufkochen lassen. Den Topf vom Herd nehmen: Salz, Pfeffer und Butter dazugeben. Mit einem Schneebesen schlagen, bis die Butter geschmolzen ist. Die Eigelbe unter die Mischung schlagen. Den Topf wieder auf den Herd stellen und bei schwacher Hitze die Sauce unter ständigem Schlagen ca. 1 Minuten erwärmen. Die Sauce darf nicht kochen.
- 4 Den Fisch mit der Hautseite nach unten auf den Grill legen. Bei mittlerer Hitze ca. 6-8 Minuten anbraten. Danach den Fisch wenden und nochmals 2-3 Minuten braten.
- 5 Die Eier in eine Pfanne schlagen und braten.
- 6 Die Brötchen noch 2 Min. mit der gebutterten Seite nach unten in der Pfanne mitrösten.
- 7 Die Brötchen mit Hollandaise bestreichen. Tomatenscheiben, Fischstücke und je ein Spiegelei darauf legen. Mit etwas Sauce beträufeln und nach Belieben mit Schnittlauch oder Dill bestreuen.

# Süßkartoffelpüree

## Einkaufsliste (für 4 Personen)

600 g Süßkartoffeln  
3-4 Karotten  
3 TL brauner Zucker  
1 Würfel Gemüsebrühe  
25 ml Sahne  
250 ml Milch  
2 EL Butter

## Zubereitung

- 1 Süßkartoffeln und Karotten schälen und in gleich große Stücke würfeln.
- 2 Die Süßkartoffel- und Karottenwürfel mit Zucker bestreuen und ca. 30 Minuten ziehen lassen.
- 3 Die Süßkartoffeln und Karotten in einen Topf geben. Die Sahne, die Milch und den Würfel Gemüsebrühe hinzufügen, aufkochen und bei mittlerer Hitze 15-20 Minuten weich kochen. Gelegentlich umrühren.
- 4 Sobald die Würfel leicht zerfallen, Butter hinzugeben und im Topf mit einem Kartoffelstampfer zerstampfen und abschmecken.