



verantwortungsvoller
Fischgenuss



Informationen zur Transparenten Fischerei unter
www.fjordkrone.de

Rezept des Monats

Februar 2015

Ofenkartoffel mit Kräuterschmand, Radieschensalat und Pfeffer-Büchling

Zutaten für 4 Portionen:

4 große mehlig kochende Kartoffeln
400g Fjordkrone Pfeffer Büchlingsfilets
(2 Dosen)
150g Landfein Schmand
100g Landfein Speisequark
½ Zitrone
je 1 Bund Schnittlauch und Dill
2 Bund Radieschen
1 Bund Frühlingszwiebeln
125g Rucola
Salz und Pfeffer
Alufolie für die Kartoffeln



Zubereitung

Den Ofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen. Die Kartoffeln waschen, putzen und mit einer Gabel mehrmals einstechen. Fest in Alufolie wickeln und im Ofen ca. 1 Stunde garen.

Den Schmand mit dem Quark und einem Spritzer Zitronensaft glatt rühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Kräuter waschen, trocken tupfen und fein hacken. Unter den Schmand mischen.

Die Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in breite Ringe schneiden. Die Kartoffeln aus dem Ofen nehmen und vorsichtig aufschneiden. Jeweils ca. 2 EL Kräuterschmand darauf geben, den Rucola, die Frühlingszwiebeln und die Radieschen darauf verteilen. Zum Schluss die Büchlingsfilets in grobe Stücke zupfen und auf die Kartoffeln geben.

Guten Appetit!

Eine leckere Rezeptidee von **NORMA**