

Fisch auf Kohlrabi-Kartoffel-Gemüse

**Ein gesundes Trio:
zwei Knollen und Fisch verbinden auf raffinierte Art
Leichtigkeit und geschmackliche Eleganz.**

Zutaten

600 g Kartoffeln
1 Kohlrabi
2 EL Butter
1 dl Bouillon
1 dl Weisswein
1 dl Rahm
8 Fischfilets à 70 g
Salz, Pfeffer
1 EL Dill

Zubereitung

Etwa 45 Minuten

- 1** Kartoffeln und Kohlrabi schälen und in Stäbchen schneiden.
- 2** In einer Pfanne die Butter zerlassen, Kartoffel- und Kohlrabistäbchen zugeben, kurz anschwitzen und mit Bouillon und Weisswein aufgiessen. Mit Salz und Pfeffer würzen und bei mittlererer Hitze 10 Minuten zugedeckt köcheln lassen.
- 3** Rahm zugeben und kurz aufkochen lassen. Filets mit der Hautseite nach oben auslegen, würzen, aufrollen. Filets auf das Gemüse legen, zugedeckt bei kleiner Hitze ca. 10 Min. fertig garen. Mit Dill bestreuen.

Tipp

Fludern, Goldbutt oder Rotzunge verwenden.

