



## Goldbuttfilets mit Dill-Kartoffeln

Die delikaten Goldbuttfilets werden ganz einfach zubereitet: Nur mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft gewürzt, leicht bemehlt und kurz gebraten. Die für Fischgerichte beliebte Dill-Rahmsauce wird in die Beilage integriert: Geschmorte Kartoffelscheiben werden mit reichlich Dill gewürzt und mit Sauerrahm verfeinert, ein paar Gurkenstücke sorgen zudem für ein frisches, gewisses Extra.

### Zutaten (1 Portion)

2-3	Goldbuttfilets, ca. 200g
	Salz und Pfeffer
	Zitronensaft
	Tafelbutter
	wenig Mehl
250g	Kartoffeln festkochend
7-8	Stengel frischer Dill
1,5dl	Gemüsebouillon
100g	Gartengurke (gerüstet 50g)
40g	Sauerrahm

### Zubereitung

Goldbuttfilets beidseitig salzen, pfeffern und mit wenig Zitronensaft einpinseln. Ziehen lassen bis die Kartoffeln bereit sind.

Dill fein hacken, dabei auch die dünnen Stengelteile mitverwenden. Etwas Dill zur Dekoration beiseite stellen. Gurke schälen und halbieren. Die Kerne herausschaben und die Gurke nochmals halbieren und zu Würfeln schneiden. Kartoffel schälen und zu ca. 5-8mm dicken Scheiben schneiden.

Bouillon in einer flachen Pfanne aufkochen, Kartoffeln zugeben und knapp weich kochen. Dabei die Kartoffeln ab und zu wenden. Die Bouillon sollte dabei bis auf einen kleinen Rest einkochen (allenfalls etwas Wasser zugießen). Je nach Kartoffelsorte dauert das ca. 20 bis 30 Minuten.

Sauerrahm zugeben und leicht einkochen lassen. Dill und Gurke zugeben und vermischen. Herdplatte ausschalten und die Kartoffeln zugedeckt ziehen lassen.

Goldbuttfilets mit Mehl bestäuben. Tafelbutter in einer weiten Pfanne aufschäumen lassen. Filets beidseitig 1 1/2 Minuten braten. Auf einem heißen Teller anrichten und etwas Butter über die Goldbuttfilets träufeln. Dill-Kartoffeln dazu anrichten.





