

Linsengemüse mit Kassler, Gewürzgurke und Meerrettich

Herbstliche Beilage zu Fisch



Zutaten für 2 Personen

200 g gekochte Brandenburger Linsen

75 g Kasslerkamm in Würfel geschnitten

1 Schalotte gewürfelt

1 Gewürzgurke mit etwas Fond

Meerrettich frisch gerieben nach Geschmack

Salz, Pfeffer, Zucker, etwas Öl

Fischfond

Sahne oder Schmand

1 Stück Fisch gebraten (Empfehlung: Maräne, Hecht oder Barsch)

Zubereitung

Den Kassler zusammen mit den Schalotten in Öl anschwitzen, die kleingeschnittene Gewürzgurke und die Linsen zugeben, mit Fischfond ablöschen und etwas Sahne oder Schmand zugeben.

Das Ganze etwas einkochen lassen, bis die Flüssigkeit sämig wird, Meerrettich nach Geschmack reiben und abschmecken, etwas geschnittene Petersilie zugeben.

Zusammen mit dem Fisch anrichten.

Guten Appetit!