

Rezept

Fischgröstl mit Bratkartoffeln

Ein Rezept von Fischgröstl mit Bratkartoffeln, am 09.06.2026

Zutaten

350 g Pellkartoffeln (vom Vortag)	100 g Austernpilze
3 Frühlingszwiebeln	250 g festfleischiges Fischfilet (z. B. Pangasius oder Heilbutt)
1 EL Zitronensaft	1 kleines Bund Schnittlauch
1 1/2 EL Butter	Salz
Pfeffer aus der Mühle	wer mag: 1 Prise gemahlener Kümmel
1/2 EL kleine Kapern	1 EL scharfer Senf
50 g saure Sahne	

Rezeptinfos

Portionsgröße Reicht für 2 zum Sattessen: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min
Pro Portion Ca. 235 kcal

Zubereitung

1. Die Kartoffeln pellen und in Scheiben schneiden. Küchenpapier leicht anfeuchten und die Pilzhüte damit abreiben, Stiele abschneiden. Hüte in breite Streifen schneiden. Von den Frühlingszwiebeln Wurzelbüschel und dunkelgrüne Teile abschneiden, die Zwiebeln waschen und in 2-3 cm lange Stücke schneiden.
2. Das Fischfilet in mundgerechte Stücke schneiden und mit Zitronensaft mischen. Schnittlauch abbrausen, trockenschütteln und in feine Röllchen schneiden.
3. Die Hälfte der Butter in einer großen Pfanne zerlassen. Kartoffeln einrühren und ein paar Minuten bei mittlerer Hitze braten, bis sie bräunen. Pilze und Zwiebeln dazugeben, noch weitere 2-3 Minuten braten. Häufig umrühren.
4. Kartoffeln mit Salz, Pfeffer und eventuell Kümmel würzen, Kapern untermischen. Die Kartoffeln an den Pfannenrand schieben. Restliche Butter in der Pfanne schmelzen, den Fisch darin 2-3 Minuten braten, dabei vorsichtig wenden.
5. Schnittlauch mit Senf und saurer Sahne mischen. Mit den Kartoffeln und dem Fisch mischen, abschmecken und gleich essen.