

*Guten
Appetit!*

Gebratene Lachswürfel & Kerbelknollen an Spitzkohlsalat

Zutaten für 4 Personen:

- 2 Lachsfilets
- 600g Kerbelknolle
- 1 kleinerer Spitzkohl
- Stück frischen Meerrettich
- 1 Zwiebel
- 1 Zitrone
- Mehl
- Butter
- Salz & Pfeffer
- Olivenöl



Spitzkohl halbieren, den Strunk entfernen, in feine Streifen schneiden, waschen und trocken schleudern. Die Streifen kurz in Salzwasser blanchieren.

Lachsfilet würfeln, salzen, in Mehl wälzen und in Olivenöl anbraten.

Kerbelknollen waschen und evtl. bürsten, den Grünansatz abschneiden, die Knolle der Länge nach halbieren und in Butter anbraten. Die Zwiebel fein würfeln, den Saft einer Zitrone und ein wenig Olivenöl zum Spitzkohl geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Alles auf einem Teller anrichten und zum Schluß noch ein wenig frischen Meerrettich darüber reiben.