

Saiblingsfilet auf Gemüserösti mit Bergkäse

Zutaten für 4 Personen:

- 700 Gramm Kartoffeln
- 100 Gramm Karotten
- 100 Gramm Porree
- 100 Gramm Sellerie
- 4 Saiblingsfilets
- 200 Gramm Bergkäse
- 100 Gramm Butter
- Salz und Pfeffer

Die Kartoffeln am Vortag kochen, schälen und grob reiben. Das Gemüse in feine Streifen schneiden, mit den Kartoffeln mischen, abschmecken und in Fladenform mit etwas Butter in der Pfanne beidseitig goldgelb backen. Die Pfanne immer wieder leicht rütteln, dass die Rösti nicht anbäckt, nach Bedarf weiter Butter zugeben.

Die Saiblingsfilets salzen, mehlieren und kurz anbraten, danach auf die Rösti legen, mit Käse überstreuen oder belegen und unter dem Grill oder im Backofen goldgelb überbacken.

Guten Appetit!

