AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
mittel	60 Min.	Herbst	international

SÜSSKARTOFFEL-FISCHTÄTSCHLI



Rezept: Coopzeitung, Betty Bossi, 14. 10. 2018 - Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Fisch mit Süsskartoffeln, gut gewürzt und lecker gebraten, ob in Form von Tätschli oder etwas grösseren Bouletten: handfest und doch fein.

ZUTATEN (4 PERSONEN)

500 g	Mehligkochende Kartoffeln	1 TL	Salz
500 g	Süsskartoffeln	0.3 TL	Milder Paprika
400 g	Goldbuttfilets	120 g	Cornflakes
1	Bundzwiebeln mit Grün	4 EL	Olivenöl

ZUBEREITUNG

1. Kartoffeln im siedenden Salzwasser bei mittlerer Hitze oder in einem Steamer ca. 15 Min. weich kochen. Kartoffeln abtropfen und ausdampfen lassen. Durchs Passevite in eine Schüssel treiben.
2. Fein gehackten Fisch und Bundzwiebel daruntermischen. Masse in 4 Portionen pro Person teilen und zu Tätschli formen.
3. Ofen auf 60° C vorheizen. Platte und Teller warm stellen. Cornflakes in einen flachen Teller geben, Tätschli darin wenden.
4. Öl in einer beschichteten Bratpfanne erhitzen. Tätschli portionenweise beidseitig je ca. 5 Min. braten, anschliessend im Ofen warmstellen.

TIPP: Dazu Dip aus Naturjoghurt, Ketchup, Mayonaise, Petersilie, Salz und Pfeffer servieren. - Reste einfrieren und später ein *Fisch-Süsskartoffel-Töpfchen* backen.