



# Ganze Forelle mit Rosmarin-Dill-Kartoffelkuchen

🕒 40–50 Min 

## Zubereitung

### Zutaten für 2 Portionen

◆ = Kotányi Produkte

2 Stk. Frische Forellen

0.5 Pkg. ◆ Fisch  
Gewürzzubereitung

Zitrone zum Servieren

### Für die Kartoffelkuchen

4 Stk. Kartoffeln, mittelgroß

2 Eier

100 ml Obers

1 TL ◆ Rosmarin geschnitten

1 TL ◆ Dillspitzen geschnitten

1 Prise ◆ Muskatnuss ganz

1 Prise ◆ Meersalz jodiert grob

### Für den Salat

4 Handvoll grüner Salat  
nach Belieben

1 EL Senf

1 TL Honig

2 EL Apfelessig

1.5 EL Olivenöl

0.5 TL ◆ Salatkräuter

1 Prise ◆ Meersalz jodiert grob

1 Prise ◆ Pfeffer bunt ganz



## VIDEO

Wie filetiert man einen ganzen Fisch?

