



## **Gebratene Fischstäbchen mit Salzkartoffeln, Petersiliensoße und Gurkensalat à la Oli. Petszokat**

### **Zutaten:**

600 g Kabeljaufilet ohne Haut  
60 g Mehl  
3 Eier M  
100 g Paniermehl

### **Salat:**

1 Salatgurke  
3 EL Essig  
2 EL Öl  
1 TL gehackter Dill  
3 EL Sauerrahm

### **Soße:**

1 Bd. Blattpetersilie fein gehackt  
2 EL Milch  
1 Becher Naturjoghurt  
2 EL Mayonnaise

600 g Kartoffeln

### **Zubereitung:**

Fisch in portionsgerechte Stücke schneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit etwas Zitronensaft beträufeln. In Mehl wenden, durch das verquirlte Ei ziehen und in Paniermehl ringsum panieren.

Gurke in dünne Scheiben schneiden und mit einem Dressing aus Sauerrahm, Essig, Dill und etwas Öl vermengen. Kurz vor dem servieren mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Milch, Mayonnaise und Joghurt gut verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und die Petersilie gut untermengen.

Geschälte Kartoffeln garen und abschütten.

Fischstäbchen in heißem Öl ringsum goldgelb braten. Auf Tellern anrichten. Kartoffeln und Petersiliensoße dazu reichen und mit Gurkensalat servieren.