



[Drucken](#)

Gebratenes Renkenfilet mit Gurken-Dill-Salat



Zutaten für 4 Personen

- 2 Renken (a 600g)
- 1 Salatgurke
- 100g bayerischer Sauerrahm
- 2 Zitronen
- 2 EL bayerische Butter
- Milch
- Salz, Pfeffer
- Dill
- 500g Kartoffeln

Zubereitung:

1. Die Gurke schälen, halbieren, entkernen und in Würfel schneiden. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen. Dann den Sauerrahm unterrühren. Zuletzt den fein gezupften Dill hinzufügen und den Salat abschmecken.
2. Die Renken ausnehmen, waschen und filetieren. Die sichtbaren Gräten herausziehen. Die Renkenfilets mit Zitronensaft beträufeln und mit Salz und Pfeffer würzen. Dann im Mehl wenden.
3. Die Butter in einer Pfanne erhitzen. Die Renkenfilets zuerst mit der Grätenseite nach unten in die Pfanne legen. Auf beiden Seiten braten.
4. Die gebratenen Renkenfilets halbieren und portionsweise mit dem Gurken-Dill-Salat und in Butter geschwenkten Salzkartoffeln servieren.