

## Gebratene fische auf Apfel-Sellerie

600 g	Fischfilet nach Wahl	trocken tupfen, schauen ob es Gräte hat, diese wenn nötig mit einer Pinzette entfernen
1	Zitrone Saft	mit Zitronensaft beträufeln, vielleicht braucht es nicht allen Saft, je nach Grösse der Zitrone, bis zur Weiterverarbeitung ziehen lassen
	Salz, Pfeffer Bratbutter	fische trocken tupfen, würzen in der heissen Bratbutter fische von beiden Seiten goldbraun braten
1	Sellerie	schälen in 5 cm lange, dünne Stifte schneiden
1 dl	Bouillon	Selleriestifte darin knapp weich kochen
1	Apfel säuerlich	waschen, in Schnitze schneiden zu den weich gekochten Selleriestiften geben, Platte ausschalten und die Apfelschnitze weich werden lassen
4 EL	Sauerrahm	
2 EL	Meerrettich geraffelt	kurz vor dem Servieren untermischen und nochmals kurz erwärmen
	Salz, Pfeffer	abschmecken
		auf 4 vorgewärmte Teller geben, gebratene fische darauf legen
		Kartoffelcrumble im Gratinförmli dazu servieren