



Vorspeise oder Hauptgang

«Fisch Cordon bleu» mit Senf-Rahm Sauce

Rezept für 4 Personen

Zutaten :

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

8 Fischfilets (z.B. Rotzunge)
50 gr Butter (Zimmerwarm)
1/2 TL Currypulver
1 Prise Paprika
Pfeffer, Salz
1 Zitrone (Saft und abgeriebene Schale)
1 Ei
1 Zweig Dill
2 EL Mehl
75 gr Paniermehl
30 gr Butter zum Braten

Sauce:

1 Becher Sauerrahm
1 EL scharfer Senf
ein paar Zweige Dill
Pfeffer und Salz

Zubereitung:

Sauce:

Alle Saucenzutaten miteinander gut vermischen und danach die Sauce kalt stellen.

Fischfilets

Die Filets mit Salz und Pfeffer würzen.

Butter, Currypulver, Paprika, Salz, Pfeffer, Zitronensaft und Schale Dill

Alle nebenstehenden Zutaten so lange verrühren, bis der Saft vollständig mit der Butter vermengt ist. Dill fein hacken und darunterrühren.

Die Buttercrème auf 4 Fischfilets ausstreichen und mit einem zweiten Filet belegen.

Ei, Mehl sowie Paniermehl

Das Ei verquirlen. Die Fischpäckli zuerst im Mehl, dann im Ei und zuletzt im Paniermehl wenden.

Butter

Die Fische in Butter beidseits je ca. 3-4 Minuten braten. Mit Salzkartoffeln und der kalten Sauce servieren.

