

Stegt fiskefilet, citronskive og remoulade (Smørrebrød mit gebratenem Fischfilet, Zitronenscheibe und Remoulade)

Zutaten

Remoulade:

1 EL Mayonnaise
1 EL Crème fraîche
½ TL Senf
einige Tropfen Zitronensaft
1 TL Dill, gehackt
1-2 TL Kapern, fein gehackt
nach Belieben wenig Zwiebel, fein gehackt
Salz
Zitronenpfeffer

Paniertes Fischfilet:

1 grosses Flunderfilet
Salz
Pfeffer
Wenig Zitronensaft
evtl. Fischwürzmischung
½ EL Mehl
wenig Ei, verklopft
1-2 EL Paniermehl
Bratbutter oder Bratcrème

Smørrebrød:

1 grosse, dünne Scheibe Ruch-
oder Vollkornbrot
Butter
Zitronenscheibe zum Garnieren



Zubereitung

- 1 Für die Remoulade alle Zutaten verrühren.
- 2 Fischfilet würzen. In Mehl, Ei und dann in Paniermehl wenden. Bratbutter in der Bratpfanne erhitzen, Fisch auf beiden Seiten goldgelb braten.
- 3 Für das Smørrebrød Brotscheibe mit Butter bestreichen. $\frac{2}{3}$ der Remoulade darauf streichen. Fisch darauf legen.
- 4 Mit Zitronenscheibe und restlicher Remoulade garnieren.
Mayonnaise durch Crème fraîche ersetzen.