

# Smorrebrod mit gebratenem Fischfilet



Mengenangaben für 1 Smorrebrod

## Zutaten

- 1 Fischfilet wie Flunder  
Dorsch oder Goldbutt
- Salz, Pfeffer, Dill oder  
fertig Fischgewürz
- Mehl
- Ei
- Paniermehl
- Bratbutter

Remoulade:

- 1 EL Mayonnaise
- 1 EL Crème fraîche
- 1/2 TL Senf
- einige Tropfen Zitronen  
saft
- 1 TL Dill, fein gehackt
- 1 TL Kapern, fein gehackt
- wenig Zwiebel fein  
gehackt
- Zitronensalz
- Zitronenpfeffer

- 1 Scheibe Ruch- oder  
Volkornbrot

Zitronenscheibe zum  
garnieren

## Vorbereiten

Fisch würzen mit Salz, Pfeffer, Dill oder fertig Fischgewürz  
In Mehl und Ei wenden und beidseitig gut mit Paniermehl belegen.  
Für die Remoulade alle Zutaten in kleine Schüssel geben, gut verrühren  
und zum Servieren bereitstellen.

## Zubereiten

Brotscheibe in Teller legen und mit 2/3 der Remoulade bestreichen

In Bratpfanne Bratbutter bei mittlerer Hitze erwärmen und  
Fischfilet auf beiden Seiten goldgelb braten.  
Achtung: Nicht zu grosse Hitze, da sonst Paniermehl schnell  
schwarz wird und verbrennt.

Fischfilet auf vorbereitete mit Remoulade bestrichene Brotscheibe  
legen und mit restlicher Remoulade bestreichen.  
Zitronenscheibe als Dekoration oben drauf legen.

Servieren zum Beispiel mit Salat als Vorspeise oder Hauptmahlzeit.