



## „Hamburger“ Pfannfisch

Zutaten für 4 Personen:

- 400g Lachsfilet
- 400g Seelachsfilet
- Zitronensaft
- Für die Brotkrume
- Selbst gemachtes Paniermehl, nicht zu fein
- Zitronenschale, Salz, Dillspitzen

*für die Senfsauce:*

- Zwiebelwürfel von einer Zwiebel
- 100g Butter
- 1/4l Fischfond
- 1/2 Glas Weißwein
- 50g Löwensenf extra scharf
- 100g Senf
- 50g Körniger Pommery oder Dijon- Senf
- Salz, Pfeffer
- Zucker
- 1 Becher geschlagen Schlagsahne zu Fertigstellen.

*für die Bratkartoffeln:*

- 600g Gekocht und gepellte Pellkartoffeln in Scheiben geschnitten
- 200g Gewürfelter, durchwachsener Speck
- 1 Gemüsezwiebel in Streifen
- Salz, Pfeffer

### Deko Dill Zubereitung:

Den Fisch in vier Stücke portionieren, mit etwas Zitronensaft und Salz einreiben.

Die zutaten für die Brotkrume vermischen und leicht Salzen.

Für die Senfsauce die Zwiebelwürfel in der Butter glasig schwitzen, mit dem Weißwein ablöschen und mit dem Fischfond auffüllen, etwas einkochen und mit den restlichen Zutaten leicht köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken und kurz vor dem Anrichten die Schlagsahne einrühren und noch einmal aufkochen lassen.

Die Kartoffelscheiben je nach belieben in Schmalz oder Öl anbraten, bei gold- gelber Farbe den Speck dazugeben und wenn der fast kross ist die Zwiebelstreifen leicht mitbraten, mit Salz und Pfeffer würzen. Die Fischfilets in der Brotkrume wälzen und ebenfalls „gold- gelb“ braten. Die Bratkartoffeln in der Mitte vom Teller anrichten, die gebratenen Fischfilets darauf arrangieren.

Die Senfsauce können Sie extra oder mit auf den Teller geben und zum Schluss mit Dill ausgarnieren.



Sie können auch fast alle anderen Fischfilets für den Pfannfisch verwenden.