

Soßen Rezepte

Fischstäbchen mit Schnittlauchrahm

Anzahl: 4 Personen

Gattung: Fisch, Saucen, Lachs

400 g Lachsmittelstück (ohne Haut)

1/2 Limette; den Saft

Salz

Mehl

3 Eier

Weißbrotbrösel

1 Essl. Schwarzer Sesam

2 Limetten

Ö Liter zum Backen

FÜR DEN SCHNITTLAUCHRAHM

4 Essl. Sauerrahm

1/2 Limette; den Saft

Salz

1/2 Teel. Honig

2 Essl. Geschnittener Schnittlauch

ZUM GARNIEREN

Vogerlsalat

Rote Rübenwürfel

Lachs in Stäbchen schneiden, mit Salz und Limettensaft würzen. Weissbrotbrösel mit dem Sesam vermischen. Lachsstäbchen in Mehl, Ei und der Brösel-Sesam-Mischung panieren. In einer Pfanne Öl erhitzen, die Fischstäbchen darin goldgelb backen.

Für den Schnittlauchrahm alle Zutaten miteinander verrühren.

Fischstäbchen mit Schnittlauchrahm auf Tellern anrichten, mit Vogerlsalat und Rote Rübenwürfel garnieren.