

Lachs-Fisch-Stäbchen mit Remoulade

Für 2 Personen:

300 g Lachsfilet	3 mittlere Eier	1 Portion Mehl
1 Portion Paniermehl	150 g Creme Fraiche	1 mittlere Gewürzgurke
1/2 Bund Petersilie	1 EL Senf	1 mittlere Zwiebel
1/2 Zitrone	1 Spur Öl	

Lachs in Stücke (Fischstäbchen) schneiden und kräftig mit Pfeffer würzen.

Nun in Mehl wenden, durch geschlagenes Ei ziehen und in Panko (Paniermehl) wenden.

In einer Pfanne mit reichlich Öl von allen Seiten goldgelb braten.

Für die Sauce Petersilie runterschneiden.

In einer Schüssel Creme fraiche, Senf und gewürfelte Gewürzgurke zusammen mit der Petersilie, Zitronensaft und Salz und Pfeffer vermischen und noch etwas Zwiebel mit reinreiben.

Den Lachs aus der Pfanne nehmen und kurz auf etwas Küchenpapier abtropfen lassen und zusammen mit der Sauce anrichten.

Steffen Henssler am 26. Juni 2020