

Fischbrötchen

Heute gibt es etwas auf die Flossen.

Dieses Fischbrötchen angelt sich jeder gern. Denn das feine Fischfilet schmeckt einfach richtig lecker. Voller Geschmack voraus!

Zutaten

Currymayonnaise

50g Mayonnaise
1 TL Currypaste, gelb
1 EL Mangochutney
1 EL Kokosflocken

400g Fischfilets
(à ca.100g)
1 Ei
50g Mehl
70g Paniermehl
2 EL Bratbutter
Salz, Pfeffer,
Zitronensaft
4 Sesambrötchen
4 Salatblätter

Zubereitung

Etwa 30 Minuten

- 1 Für die Currymayonnaise alle Zutaten verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 2 Die Fischfilets waschen, trocken tupfen, mit Salz und Pfeffer würzen und mit etwas Zitronensaft beträufeln. Das Ei in einem tiefen Teller verquirlen. Mehl und Paniermehl je in einen tiefen Teller geben. Filets erst im Mehl, dann in Ei und Paniermehl wenden. Bratbutter in einer Pfanne erhitzen und die Filets darin von jeder Seite etwa 3 Minuten goldbraun braten.
- 3 Sesambrötchen halbieren. Etwas Mayonnaise auf die unteren Hälften streichen und je 1 Salatblatt darauf verteilen. Je 1 Fischfilet auf das Salatblatt legen und restliche Mayonnaise darauf verteilen. Obere Brötchenhälften darauflegen.

Tipp

Schmeckt natürlich auch mit einer feinen Sauce tartare.

