

Rezept

Forellenfilets mit Zitronenmayonnaise

Ein Rezept von Forellenfilets mit Zitronenmayonnaise, am 17.04.2024

Zutaten

1 Bio-Zitrone	2 Zweige Zitronenthymian
2 Stängel Dill	200 g Mayonnaise
100 g Schmand	Salz
1 Prise Cayennepfeffer	ca. 100 g Semmelbrösel
8 frisch Forellenfilets mit Haut und ohne Gräten (à ca. 60 g)	Pfeffer
lange Holzspieße	100 g Butterschmalz

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min
Pro Portion Ca. 860 kcal

Zubereitung

1. Die Zitrone heiß waschen und abtrocknen, die Schale fein abreiben und den Saft auspressen. Den Thymian und Dill abbrausen und trocken schütteln, die Blätter und Dillspitzen abzupfen und fein hacken.
2. Die Mayonnaise mit Schmand, Thymian, Dill, Zitronenschale und Zitronensaft (bis auf ein paar Spritzer) in einer Schüssel verrühren. Die Zitronenmayonnaise mit Salz und Cayennepfeffer abschmecken.
3. Die Semmelbrösel auf einen flachen Teller geben. Die Forellenfilets abbrausen und mit Küchenpapier trocken tupfen. Die Filets wellenartig auf die Holzspieße stecken und mit Salz, Pfeffer und Zitronensaftspritzern würzen. Die Spieße in den Semmelbröseln wenden.
4. Das Butterschmalz in einer breiten Pfanne erhitzen, die Fischspieße darin auf jeder Seite in ca. 4 Min. knusprig und goldbraun ausbacken. Dann auf Küchenpapier abtropfen lassen. Die Forellenfilets mit der Zitronenmayonnaise servieren.