Rezept

Senf-Fischstäbchen mit Dillschmand

Ein Rezept von Senf-Fischstäbchen mit Dillschmand, am 09.06.2025

Zutaten

2	TK-Lachsfilets (ca. 00 g)
	Salz
1/2 EL	körniger Senf
1/2 TL	Dijon-Senf
400 g	festkochende Kartoffeln
1	Eiweiß
1 EL	Zitronensaft
	Pfeffer
100 g	Schmand
4 Zweige	Dill
3 EL	Rapsöl
2 EL	Semmelbrösel

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 615 kcal

Zubereitung

1. Lachs 10 Min. antauen lassen, dann lauwarm waschen, trocken tupfen, mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer würzen, rundum mit körnigem Senf einstreichen. Schmand mit Dijon-Senf, Salz und Pfeffer verrühren. Dill waschen, trocken schütteln, abzupfen, hacken und unterheben.

2. Kartoffeln schälen, in Scheiben hobeln und in 2 EL Öl in beschichteter Pfanne in 10 Min. goldbraun braten. Salzen und pfeffern.

3. Lachs durch das Eiweiß ziehen, in Bröseln wenden und im übrigen Öl in einer Pfanne bei mittlerer Hitze von jeder Seite 6-7 Min. braten. Mit Kartoffeln und Schmand servieren.