






Hamburger Pannfisch mit Senfsauce

 Mittel  55 min  4 Personen

Zutaten

- 800 g Schellfischfilet
- 2 Schalotten
- 200 ml trockener Weißwein
- 400 ml Fischfond
- Salz
- 100 ml Sahne
- 3 EL scharfen Senf
- 2 EL körnigen Senf
- 2 Salatgurken
- Zucker
- 200 g Schmand
- 1/2 Bund Dill
- Pfeffer
- 800 g festkochende Bio-Kartoffeln, am Vortag mit Schale gekocht
- 2 Zwiebeln
- Butterschmalz zum Anbraten
- 1/2 Bund Schnittlauch

Unser Online Shop: Lieferung bis an die Haustür

Zubereitung

Schritt 01

Schalotten abziehen, in Scheiben schneiden und mit Weißwein, Fischfond und einer Prise Salz aufkochen. Den Sud auf ein Drittel reduzieren. Anschließend mit einem Stab pürieren und durch ein dünnes Sieb passieren. Zuerst die Sahne, dann die Hälfte des Senfs dazugeben. Schnittlauch in Röllchen schneiden und kurz vorm Servieren unter die Senfsauce rühren.

Schritt 02

Gurken schälen, in dünne Scheiben hobeln und mit je einem Esslöffel Salz und Zucker vermischen. Gurken in einem Sieb abtropfen lassen und den Schmand unterrühren. Dill zupfen, fein schneiden und unter die Gurken geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Schritt 03

Das Schellfischfilet in 4 x 4 cm große Würfel schneiden. Die Kartoffeln vom Vortag pellen und in ca. 5 mm dicke Scheiben schneiden. Zwiebeln abziehen und in Ringe schneiden. 2 beschichtete Pfannen mit Butterschmalz aufstellen und die Kartoffeln goldgelb braten. Die Zwiebelringe kurz mitbraten und dann den Schellfisch dazugeben. Mit Salz, Pfeffer und dem restlichen Senf würzen. Kartoffeln und Fisch unter ständigem Rütteln der Pfanne für etwa 5 Minuten weiterbraten. Alles zusammen servieren.

Unser Online Shop: Lieferung bis an die Haustür