

DECHANT

SEIT 1863



Seelachs

mit

Senf-Kräuter Kruste

Stammhaus

Hauptstr. 20 Starnberg
08151-12106

Filiale

Marienstr. 2 Aufkirchen
08151-51500

www.dechants-fischladen.de

Zutaten Zubereitung

(für 4 Personen)

800 g Seelachsfilet

Olivenöl

Petersilie

Basilikum

Schnittlauch

2 Eigelb

körniger Senf

Semmelbrösel

Salz

Pfeffer

Den Seelachs mit Olivenöl bestreichen. Mit Salz und Pfeffer würzen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben.

Die Kräuter waschen, trocknen und hacken. Die Eier trennen.

Für die Kruste

2 Eßl. Öl mit Senf, Kräutern, Eigelb und Semmelbrösel zu einer Paste rühren.

Auf die Filets streichen und im vorgeheizten Backofen bei 220°C Oberhitze 8–10 Minuten backen.

Als Beilage empfehlen wir Bratkartoffeln.

**Einen guten Appetit wünscht Ihnen Ihr
Dechants Fischladen Team**