



Fischfilet gebacken, mit Krabbenmayonnaise

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Fischfilet, wie man es an der Küste liebt, hier einmal mit einer tollen Krabbenmayonnaise

Zutaten

- Für das Fischfilet:
- 700 g- 800 g küchenfertiges Fischfilet, geht mit Scholle, Rotbarsch, Seelachs etc.
- Etwas Zitronensaft
- Etwas Mehl und Panierbrot
- Gemahlener Pfeffer aus der Mühle, Salz
- Pflanzenöl und Butter zum Braten
- Für die Krabbenmayonnaise:
- 100 g frisches Krabbenfleisch
- 4 El gute Mayonnaise am besten selbst gerührt
- 4 El Schmand
- 2 El Bio - Yoghurt
- 1 Tl Senf
- 1 Tl geriebenen Meerrettich
- 1/2 Bündchen frischer Dill, gehackt
- Saft 1 Zitrone und etwas Abrieb
- Etwas gemahlene Chili, oder Cayenne

Zubereitungsart

Schritt1

Der Fisch:

Schritt2

Den Fisch zunächst unter fließendem Wasser waschen und auf Küchenkrepp trocken tupfen. Salzen, pfeffern und mit Zitronensaft beträufeln.

Schritt3

Versuchen sie einmal ihren Fisch oder auch das Schnitzel auf folgende Weise zu panieren, das einfach und schnell, spart die Eier und die Panade wird nicht so dick.

Schritt4

Einfach die Fischfilets in Panierbrot geben, etwas andrücken und erst jetzt etwas Mehl darüber streuen.

Schritt5

Alles andrücken und zunächst in heißes Pflanzenfett von beiden Seiten goldgelb braten.

Schritt6

Zum Schluss etwas Butter dazu geben, zu Ende braten.

Schritt7

Die Krabbenmayonnaise:

Schritt8

Die Krabben zunächst ausdrücken, enthalten oft noch etwas Lake. In einer Schüssel mit dem Meerrettich, Senf, Zitronensaft und Abrieb mischen und mit etwas gemahlenen Chili würzen. Mayonnaise, Schmand und den Joghurt verrühren, herzhaft nachschmecken.

Schritt9

Anrichtevorschlag:

Schritt10

Die Fischfilets anrichten und in die Bratpfanne etwas Zitronensaft und frisch gehackte Petersilie geben, auf dem Fisch verteilen.

Schritt11

"Weg von der tristen Sc. Remoulade" und dafür einmal diese tolle Krabbenmayonnaise reichen, dazu schmecken mir schlichte, junge Salzkartoffeln oder, wie man es an der Küste liebt ein Pellkartoffelsalat, Speckkartoffelsalat und ein frischer Salatteller.

Rezeptart: Fischgerichte **Tags:** fisch, fischfilet, rotbarsch, scholle, seelachs

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/fischfilet-gebacken-mit-krabbenmayonnaise/>