

Pannfisch mit Senfsauce

Alte Senfmühle Terhorst
Richard-Lucas-Straße 10a
41812 Erkelenz-Ost

Fon 0 24 31 - 78 61 60
Fax 0 24 31 - 78 61 65
www.terhorst-senf.de

1 kg Kartoffeln kochen, auskühlen lassen und in Scheiben schneiden.
1 Zwiebel würfeln und damit die Kartoffeln als Bratkartoffeln braten, mit
je 1 Prise Salz und Pfeffer abschmecken und warmstellen.

Für die Sauce:

200g Butter in einem Topf schmelzen lassen.
In einer Schüssel im Wasserbad
2 Eigelbe und
50 g Biersenf sowie
100 g mittelscharfer Senf verrühren und erwärmen. Butter dazugeben und
1 Becher Joghurt unterrühren. Mit
1 EL Zitronensaft und
½ TL Estragon getrocknet sowie
je 1 Prise Salz und Pfeffer abschmecken und warmstellen.

Für den Fisch:

800 g Kabeljaufilets in 12 gleichgroße Stücke schneiden, mit
etwas Zitronensaft beträufeln und mit
Salz und Pfeffer würzen. Mit
etwas Mehl bestäuben und braten.

Bratkartoffeln und Fisch auf einer Platte anrichten und die Sauce über den Fisch verteilen.

Dazu serviert man grünen Salat oder Gurkensalat.