



# Schlemmerfilet à la Bordelaise, auf Dillgurken

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Schlemmerfilet, à la Bordelaise, Dillgurken, aber hausgemacht, abwechslungsreiche Küche für jeden Tag

## Zutaten

- 600 - 700 g Rotbarsch - oder Seelachsfilet
- Für die Auflage:
- 100 g Steinchampignons in groben Würfeln
- 80 g entrindetes Toastbrot, gebrösel
- 1 El Butter, etwas Olivenöl
- 1 kleine Zwiebel, gewürfelt
- ½ Knoblauchzehe, fein gewürfelt
- 1 Tl Senf
- 3 El frische, gehackte Kräuter wie:
- Petersilie, Schnittlauch, Dill, Thymian, Zitronen - Melisse etc.
- Etwas Zitronensaft und Abrieb, Salz, Pfeffer aus der Mühle
- Für die Dillgurken:
- 2 Salatgurken, geschält, entkernt in 2 - 3cm großen Würfeln
- 1 kleine Zwiebel, gewürfelt
- 1 Tl Butter
- 3 El Crème fraiche
- 2 El frisch gehackter Dill
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

## Zubereitungsart

### Schritt1

## **Schritt2**

Die Vorbereitungen:

## **Schritt3**

Zunächst den Fisch unter fließendem Wasser waschen, trocken tupfen und mit etwas Zitronensaft beträufeln. Leicht mit Senf bestreichen und auf ein gefettete Backblech legen.

## **Schritt4**

Die Zwiebeln mit dem Knoblauch in der Butter und etwas Olivenöl glasig angehen lassen und die gehackten Champignons dazu geben, 1 - 2 min. zusammen schmoren, herzhaft würzen und die Semmelbrösel verrühren.

## **Schritt5**

Die Masse auf den Fischfilets verteilen und für 10 - 12 min. auf der mittleren Schiene des auf 180° C vorgeheizten Backofens schieben, appetitlich überbräunen.

## **Schritt6**

## **Schritt7**

Die Dillgurken:

## **Schritt8**

Zeitgleich die Würfelzwiebeln in der Butter angehen lassen und Crème fraiche dazu geben.

## **Schritt9**

Etwas einkochen lassen und die Gurkenwürfel zufügen. Salzen, pfeffern und ca. 2 - 3 min. „bissfest“ dünsten, nachschmecken und den frischen Dill verrühren.

## **Schritt10**

Anrichtevorschlag:

## **Schritt11**

Die Schlemmerfilets mit / auf den Dillgurken anrichten und mit Butterschwenkkartoffeln ergänzen.

## **Schritt12**

**Rezeptart:** Fischgerichte **Tags:** fisch, frisch, gesund, kultig, mag jeder, modern, warm

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/schlemmerfilet-a-la-bordelaise-auf-dillgurken/>