



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/>