



## Fisch m. Senfkruste

4 Fischfilets (Zander, Lachs, Saibling, etc.)  
1 Zwiebel  
40 g Butter  
1 EL Crunchy-Honey-Senf  
1 EL Balsamico-Senf  
50 g ger. Käse  
30 g Semmelbrösel  
2 EL geh. Kräuter

Die Butter mit dem Senf, Käse, Zwiebeln, Semmelbröseln u. Kräutern zu einer Paste verrühren und auf den Filets verteilen. Bei 180 Grad ca. 20-30 Min. backen.  
Dazu Salat und Pesto-Baguette



## Senfsoße

50 g Butter mit  
2 EL Mehl mit  
zu einer Mehlschwitze anrühren  
Entweder mit Fischsud oder Milch  
andicken lassen.  
Dann ca. 2 EL Balsamico-Senf und  
2 EL Crunchy-Honey-Senf dazu.  
Mit Sahne verfeinern und  
mit Salz, Pfeffer und Zucker  
abschmecken.

Dazu gekochter oder  
Gebratener Fisch und  
Salzkartoffeln – Mhhh!!!