Fischstäbchen nach Art des Hauses mit Dillmayonnaise

Nicht nur Kinder lieben Fischstäbchen nach Art des Hauses mit Dillmayonnaise. Auch bei Erwachsenen kommt dieses Rezept gut an.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 10 min

Gesamtzeit: 25 min



Zutaten

740 g	Fischfilets (ohne Haut zum Beispiel Zander)
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
1 Stk.	Zitrone (den Saft)
100 g	Mehl
2 Stk.	Eier
140 g	Semmelbrösel
200 ml	Öl
3 EL	Mayonnaise
3 TL	Estragonsenf
2 EL	Dille
150 g	Vogerlsalat
6 Stk.	Zitronenspalten

Für das Dressing

2 EL	Balsamicoessig
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
1 Messerspitze	Senf
4 EL	Kürbiskernöl

Zubereitung

1. Um **Fischstäbchen nach Art des Hauses mit Dillmayonnaise** zuzubereiten, zuerst die Fischfilets mit Hilfe einer Küchenpinzette sorgfältig entgräten. Dazu mehrmals mit der Fingerkuppe mit leichtem Druck über das Filet streichen, so spürt man eventuell noch versteckte Gräten auf.

2. Fischfilets gleichmäßig in etwa 40 g schwere Stäbchen oder Streifen schneiden. Mit Salz und Pfeffer bestreuen und mit Zitronensaft beträufeln.

3. Beide Seiten der Stäbchen mit etwas Dill bestreuen und in Mehl wenden. Danach Eier verquirlen und die Fischstäbchen durch die Eimasse ziehen. Zuletzt rundherum in Semmelbrösel wälzen.

4. Reichlich Öl in einer Pfanne erhitzen und die Fischstäbchen darin von beiden Seiten goldgelb ausbacken. Mit einer Schaumkelle herausnehmen und auf etwas Küchenpapier abtropfen lassen.

5. Balsamicoessig und die Messerspitze Senf miteinander verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Kürbiskernöl einrühren und den Vogerlsalat mit dem Dressing mischen.

6. Die Mayonnaise, den Estragonsenf und die restliche gehackte Dille gut miteinander verrühren. Zusammen mit dem Salat und den Fischstäbchen anrichten. Mit Zitronenspalten garnieren und servieren.

Tipp

Mit Kartoffelpüree oder Pommes frites schmecken die Fischstäbchen nach Art des Hauses mit Dillmayonnaise besonders gut.