

RADIO SALÜ Küchenchef

Uwe Zimmer



Knusper-Fisch

Zutaten für 4 Personen:	
500 g Seelachsfilet	150 g geriebener Gauda
Butter	Salz
½ kleines Baguette	Pfeffer, Curry
8 Tomaten	Schnittlauch

Zubereitung:

Schneiden Sie das Baguette in kleine Würfel und braten die in Butter in einer Pfanne goldbraun.

Schneiden Sie Tomaten in Scheiben und legen den Boden einer Auflaufform gefächert aus. Würzen Sie die Tomaten mit Schnittlauch, Salz und Pfeffer.

Schneiden Sie die Seelachsfilets in 4 Portionen, marinieren die mit etwas Curry, Salz, Pfeffer und einem Schuss Öl und legen die auf die Tomatenscheiben.

Bestreuen sie die Seelachsfilets mit den kleinen Baguette-Croutons und zum Schluss mit dem geriebenen Gouda.

Der Knusperfisch wird bei 200° ca. 20 Minuten gebacken und vor dem Servieren mit fein geschnittenem Schnittlauch bestreut.

© RADIO SALÜ Küchenchef Uwe Zimmer