



Rezept der Woche

Gourmet Schnell bietet Ihnen immer eine reiche Auswahl an frischen Fischen an.

Wir beziehen unseren Fisch ausschließlich von ausgewählten Lieferanten und garantieren für beste Qualität!



von Lisa Schierscher

Fisch in Kräuterkruste

Für 4 Personen

4 feste Fischfilets (von einem Weißfisch)

z.B.: Pangasius, Zander

Für die Kräuterkruste:

100 g frische Semmelbrösel

2 TL Zitronenschale abgerieben

1 rote Chili gehackt

2 EL glatte Petersilie gehackt

2 EL gehackter Dill

60 g Butter zerlassen

Meersalz und schwarzer Pfeffer aus der Mühle

1. Den Ofen auf 200°C vorheizen.
2. Für die Kruste Semmelbrösel mit Zitronenschale, Chili, Petersilie, Dill und Butter gut vermischen und mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Die Fischfilets auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und mit der Kräuterkrustemischung bestreichen. 12-15 Minuten backen, oder so lange bis der Fisch gar und die Kräuterkruste knusprig ist.

Servier Tip: Garnieren Sie Ihren Fisch mit einer Zitronenscheibe und servieren sie ihn mit einem einfachen grünen Salat.

SUCHEN SIE EINEN BESONDEREN FISCH?

Kommen Sie zu uns, wir können fast jeden Fisch für Sie finden.

Gutschein 10%

Bringen Sie den ausgefüllten Gutschein am Freitag, 24., oder am Samstag, 25. August 2007 in unser Geschäft mit und profitieren Sie von 10% Rabatt auf Ihren Fisch-Einkauf.

Name:

Adresse:

E-Mail:

Gourmet Schnell - Ihr Spezialist für feines Essen

Gourmet Schnell, Kaiserstrasse 5, 6800 Altenstadt
Tel. 05522 73324 / Fax. 83324 gourmet@schnell.cc www.schnell.cc