

## **Fischfilet mit Dillgurken**

### **Zutaten:**

1	Zwiebel
2	Salatgurken
4	küchenfertige Fischfilets (z.B.Kabeljau, Seelachs)
2 Bund	Dill
1 EL	Butter
	Salz, Pfeffer
200 ml	Gemüsebrühe
1 Becher	Sauerrahm
2 EL	Senf (grob)
4 TL	Zitronensaft
1 EL	Öl

### **Zubereitung:**

- Zwiebel schälen, halbieren und in feine Würfel schneiden.
- Die Gurken schälen, halbieren, entkernen und quer in ca. 5mm breite Stücke schneiden.
- Den Fisch mit kaltem Wasser abbrausen und trocken tupfen.
- Dill waschen, trocken schütteln, die Spitzen abzupfen und grob hacken.
- Butter in einem Topf erhitzen, die Zwiebelwürfel glasig dünsten, Gurkenstücke dazugeben und 2 Minuten mitdünsten, mit Salz und Pfeffer würzen und die Gemüsebrühe aufgießen und aufkochen und ca. 10 Minuten köcheln lassen.
- Sauerrahm und Senf verrühren und in das Gurkengemüse rühren, mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.
- Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen, den Fisch mit Salz und Pfeffer würzen und in der Pfanne von jeder Seite 3 Minuten braten.
- Das Gurkengemüse mit Dill bestreuen und mit dem Fisch auf einem Teller anrichten.

Als Beilage eignen sich Salzkartoffeln oder Kartoffelpüree.

## **Erdbeer-Sahne-Dessert**

### **Zutaten:**

500 g	Erdbeeren
2 EL	Zitronensaft
2 EL	Puderzucker
1 Becher	Schlagsahne
25 g	Baiser

### **Zubereitung:**

- Erdbeeren waschen, trocken tupfen, putzen, die Hälfte klein schneiden. Den Rest der Erdbeeren mit Zitronensaft und Puderzucker fein pürieren.
- Sahne steif schlagen, das Baiser grob zerkleinern. Sahne mit Baiser mischen.
- Erdbeeren, Sahne-Baiser und Erdbeersauce auf Dessertgläser verteilen und servieren.