

FISCHFILET MIT BROTKRUSTE

80	g	Butter	in einer Chromstahlpfanne schmelzen
80	g	Brotwürfeli, klein	zugeben, gut verrühren, vom Herd nehmen
½	Bund	Peterli, gehackt	
½	Bund	Dill, gehackt	
1	kleine	Chilischote, entkernt, gehackt	
2	TL	Zitronenabrieb	
		Pfeffer, schwarz Meersalz	würzen - gut abschmecken
600	g	Fischfilet (Kabeljaurückenfilet, Dorsch)	evtl. in Portionen schneiden
		Salz Pfeffer	die Fischfilets würzen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen
		Zitronenschale Brotmasse	gleichmässig über die Fischfilets verteilen, leicht andrücken

Backen:

im vorgeheizten Backofen bei 200°C ca. 13 Min. backen – je nach Dicke der Fische.
Evtl. noch 2 – 3 Min. unter den Grill bei 250°C geben, sofern die Kruste noch zu hell ist.

