



 Finanziert mit Fördermitteln  
der Europäischen Union



## Überbackene Fischfilets

mit Hofschnittkäse

**Das braucht man** für 2 Personen  
2 festfleischige Fischfilets (à ca. 150 g, z. B. Goldbarsch)  
Salz, Pfeffer  
1 EL Kapern  
2 kleine Gewürzgurken  
4 EL Mayonnaise  
1 EL Dijon-Senf  
1 EL frisch gepresster Zitronensaft  
4 EL Paniermehl  
80 g grob geriebener Hofschnittkäse  
2 EL fein gehackte Petersilienblättchen  
1 TL fein abgeriebene Bio-Zitronenschale  
Cayennepfeffer  
2 EL kalte Hofbutter

### Und so wird's gemacht:

Fischfilets waschen, trocknen, salzen, pfeffern und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. Kapern und Gewürzgurken fein hacken, mit Mayonnaise, Senf und Zitronensaft vermischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken, Fischfilets auf einer Seite mit der Hälfte der Würz-Mayonnaise bestreichen.

Backofen auf 200 Grad vorheizen. Paniermehl mit Hofschnittkäse, Petersilie und Zitronenschale vermischen, mit Salz und Cayennepfeffer würzen. Käse-Mix auf dem Fisch verteilen, mit Butterflockchen bestreuen, alles auf der mittleren Schiene im vorgeheizten Ofen ca. 10 Minuten überbacken, restliche Würz-Mayonnaise als Dip dazu servieren.

*Und als herzhaften Snack gibt es **Rösti mit Hofschnittkäse aus Ziegenmilch**: Für 2 Personen 500 g in der Schale gegarte und abgekühlte Kartoffeln pellen, grob raspeln, in einer Schüssel mit 2-3 Prisen Salz und 100 g grob geriebenem Hofschnittkäse aus Ziegenmilch vermischen. 2 EL Hofbutter in einer Pfanne erhitzen, Kartoffel-Käse-Mix hinein geben, leicht andrücken, mit 2 EL Hofmilch beträufeln und zugedeckt bei kleiner Hitze ca. 20 Minuten braten. Pfanne mit Deckel umdrehen, Rösti vom Deckel auf einen Teller gleiten lassen und servieren.*