



FILET O FISH



ZUTATEN:

5	Scheiben Toast
15	Fischstäbchen
5	Scheiben Käse
200 g	Saure Sahne
1/2	rote Zwiebel
4	Cornichons
etwas	Gurkenwasser
1/2 TL	BBQ Rub
1	Knoblauchzehe

ZUBEREITUNG:

Zuerst die Cornichons sehr fein schneiden, den Knoblauch pressen und die rote Zwiebel in kleine Würfel hacken.

Für die schnelle Remoulade saure Sahne, Cornichons, Knoblauch und BBQ-Rub miteinander verrühren.

Anschließend etwas Gurkenwasser dazugeben, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

Die Fischstäbchen nach Packungsanleitung auf dem Grill oder im Backofen goldbraun und knusprig garen.

Jede Toastscheibe mit Käse und drei Fischstäbchen belegen und noch einmal kurz erhitzen, bis der Käse geschmolzen ist.

Zum Schluss die Remoulade darauf verteilen, mit roten Zwiebeln toppen und sofort genießen.

