

## Schlemmer-Filet mit Kräuter-Kruste

### Für 2 Portionen

1 Bd. Petersilie	1 Bd. Dill	1 Knoblauchzehe
1 Zitrone	1 Limette	60 g Butter, flüssig
100 g Paniermehl	Salz, Pfeffer	400 g Fischfilet
2 Tomaten	1 Mozzarella	100 g Rucola
2 EL Olivenöl		

Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen. Petersilie und Dill waschen und fein hacken. Knoblauch schälen und fein hacken. Mit Abrieb von einer Zitrone und Limette sowie mit flüssiger Butter und Paniermehl vermischen. Kräftig mit Salz und Pfeffer würzen.

Fischfilet in eine Auflaufform geben und die Paniermehlmischung darauf verteilen. Im vorgeheizten Ofen 15-20 Minuten backen.

Tomaten und Mozzarella in mundgerechte Stücke schneiden und mit Rucola mischen. Olivenöl, Limettensaft, Salz und Pfeffer vermengen und über den Salat geben.

NN am 03. April 2026