

# FISCHFILETS AN KÄSE- SENF-SAUCE



## Für 4 Personen

- 200 g Fischfilets (Egli, Felchen, Zander usw.)  
Salz, Pfeffer
- 80 g Seiler Raclettekäse, fein gerieben
- 1 dl Doppelrahm
- 1 EL milder Senf
- 1 TL Zitronensaft
- 1 TL Dill, gehackt
- 20 g Butter

Fischfilets in Streifen schneiden. Mit Salz und Pfeffer leicht würzen. Raclettekäse mit Doppelrahm, Senf, Zitronensaft und Dill mischen und würzen. Je etwas Butter in die Raclettepfännchen geben und schmelzen lassen. Fischstreifen hineingeben. Käse-Senf-Sauce darüber verteilen. Im Racletteofen überbacken.

**seiler**  
KÄSE SEIT 1928