

Schlemmerfilet á la Bordelaise

Leckeres Schlemmerfilet á la Bordelaise ganz einfach selber machen

Heute gibt es ein einfaches Rezept für leckeres Schlemmerfilet á la Bordelaise. Da es diese hier nicht fertig zu kaufen gibt, mache ich auch das inzwischen selber und als Alternative zur gekauften Version, finde ich das ganz gut. Ich bin aber auch ehrlich, die fertigen Filets aus dem Supermarkt schmecken mir trotzdem super gut und ich würde sie auch weiterhin kaufen, wenn ich die Möglichkeit hätte ☐ Das war immer super praktisch. Einfach ein paar Kartoffeln und ein bisschen Gemüse dazu und fertig war eine leckere Mahlzeit.

Im Grunde passiert bei der selbstgemachten Variante nichts anderes und eigentlich geht das sogar noch ein wenig schneller. Der Fisch muss nämlich keine 45 Minuten in den Ofen, sondern ist um einiges schneller fertig. Für Menschen wie mich, die ständig am verhungern sind, eine super Sache ☐ Natürlich könnt ihr die Kruste auch ein wenig an euren eigenen Geschmack anpassen. Hier könnt ihr einfach die Gewürze verwenden, die ihr gerne mögt.

Schlemmerfilet á la Bordelaise mit Ofenkartoffeln & Gurkensalat

Den Backofen auf 200°C Umluft oder 220°C Ober- & Unterhitzen vorheizen. Die Kartoffeln gründlich waschen, gut abtropfen lassen und in eine Schüssel geben. Die Gewürze und das Öl

darüber geben und alles gut miteinander vermengen. Die Kartoffeln auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben, gleichmäßig verteilen und im vorgeheizten Backofen für gute 35-45 Minuten backen. Währenddessen die Gurken schälen und in dünne Scheiben hobeln. Die Zwiebel schälen und sehr fein würfeln. Joghurt, Milch, Essig, Dill, Zucker, Salz und Pfeffer in eine Schüssel geben und gut miteinander verrühren.

Das Fischfilet säubern, trockentupfen und von beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend gleichmäßig auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen. Die Butter zusammen mit den Semmelbröseln, dem Parmesan und den Gewürzen zu einer gleichmäßigen Masse vermengen. Die Mischung gleichmäßig auf den Fischfilets verteilen und den Fisch im vorgeheizten Backofen für etwa 10-15 Minuten backen. In der Zwischenzeit das Joghurt-Dressing zu den Gurken und den Zwiebeln geben und alles gut miteinander vermengen. Das fertige Fischfilet zusammen mit den Kartoffeln und dem Gurkensalat anrichten und genießen.

**Hier findet ihr weitere Rezept-Ideen für
Aufläufe & Gratins zum Ausprobieren &
Nachmachen**



Tortellini-Auflauf mit Schinken & Käse



Weißkohlaufauf mit Hackfleisch



Kartoffelgratin mit Bacon & Ei



Hähnchenbrust mit Spinat auf Gemüsereis



Salat Rezepte

Das Salat Kochbuch mit 125
leckeren Salat Rezepten - Inkl.
Salat Dressing, Vinaigrette,
Salat "To Go" & Bowls

*Als eBook & Taschenbuch
erhältlich!*

[mehr Infos zum Buch](#)