



verantwortungsvoller  
Fischgenuss



Informationen zur Transparenten Fischerei unter  
[www.fjordkrone.de](http://www.fjordkrone.de)

# Rezept des Monats

## Hotdogs mit Fischstäbchen

### Zutaten für 4 Portionen:

- 4 Hotdog Brötchen
- 12 Fjordkrone Fischstäbchen (1 Packung)
- 2 Zwiebeln
- 2 EL Küchenstolz Weizenmehl
- 125 ml Frisan Rapsöl
- 2 Eigelb
- 250 ml Frisan Sonnenblumenöl
- 1 TL Senf
- 4 Cornichons
- 2 EL Kapern
- 4 Stängel Petersilie
- 1 Gurke
- 4 Blätter grüner Salat
- Salz und Pfeffer aus der Mühle



### Zubereitung

Die Zwiebeln schälen und in feine Ringe schneiden. In dem Mehl wälzen. Das Rapsöl in einer Pfanne erhitzen. Die Zwiebelringe darin rösten, bis sie goldbraun und knusprig sind. Mit einer Gabel herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Für die Remoulade die Eigelbe mit dem Senf und dem Sonnenblumenöl in einem hohen Gefäß mit dem Pürierstab zu einer Mayonnaise mixen.

Die Kapern, Cornichons und Petersilie fein hacken und unter die Mayonnaise mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Gurke waschen, halbieren und die Kerne entfernen. Die Gurke in Streifen schneiden und dann fein würfeln. Den grünen Salat waschen und trocken tupfen. Dann die Fischstäbchen nach Packungsanleitung zubereiten. Die Hotdog Brötchen aufschneiden und die untere Seite mit der Remoulade bestreichen. Ein Salatblatt und die Fischstäbchen darauf legen und die Röstzwiebeln und Gurkenwürfel darauf verteilen. Die obere Brötchenhälfte ebenfalls mit Remoulade bestreichen und auflegen.

Guten Appetit!

Eine leckere Rezeptidee von **NORMA**