

# Pannfisch mit Senfsauce

1 kg Kartoffeln kochen, auskühlen lassen und in Scheiben schneiden.  
1 Zwiebel würfeln und damit die Kartoffeln als Bratkartoffeln braten, mit  
je 1 Prise Salz und Pfeffer abschmecken und warmstellen.

Für die Sauce:

200g Butter in einem Topf schmelzen lassen.  
Ein einer Schüssel im Wasserbad  
und  
2 Eigelbe sowie  
50 g Biersenf sowie  
100 g mittelscharfer Senf verrühren und erwärmen. Butter dazugeben und  
1 Becher Joghurt unterrühren. Mit  
1 EL Zitronensaft und  
½ TL Estragon getrocknet sowie  
je 1 Prise Salz und Pfeffer abschmecken und warmstellen.

Für den Fisch:

800 g Kabeljaufilets in 12 gleichgroße Stücke schneiden, mit  
etwas Zitronensaft beträufeln und mit  
Salz und Pfeffer würzen. Mit  
etwas Mehl bestäuben und braten.

Bratkartoffeln und Fisch auf einer Platte anrichten und die Sauce über den Fisch verteilen.

Dazu serviert man grünen Salat oder Gurkensalat.

Terhorst Gewürz- & Senfmühle e.K.  
Kapellenmoorstr. 3  
49779 Niederlangen  
Telefon 0 59 33 – 6 49 77 94  
info@terhorst-senf.de