



Alaska-Seelachs-Filet-Baguette

## Zutaten

- 1 Stück Baguette
- 0,040 kg BÄKO Delikatess-Remoulade
- 1 Blatt Lollo Bionda
- 0,040 kg Eiersalat
- 1 Stück Alaska-Seelachs-Filet

### BÄKO Produkte:

- 450096 MSC Alaska-Seelachs-Filet in Knusperpanade, tiefgefroren, 5 kg
- 561148 BÄKO Delikatess-Remoulade 80%, 6 x 875 ml
- 561149 BÄKO Delikatess-Remoulade 80%, 2,5 kg
- 561005 BÄKO Remoulade 50%, 6 x 875 ml
- 561072 BÄKO Remoulade 50%, 2,5 kg

## Zubereitung

Baguette 2/3 Boden 1/3 Deckel durchschneiden

Beide Seiten mit BÄKO Delikatess-Remoulade bestreichen

Lollo Bionda auflegen, darauf den Eiersalat geben

Alaska-Seelachs-Filet auf den Eiersalat legen, auf das Seelachs-Filet nochmals Remoulade spritzen

Deckel leicht schräg auflegen

### TIPP

Alaska-Seelachs-Filet im Backofen ca. 10 Minuten backen und kalt werden lassen.