



Ich bin ein Nordseekind. Meine Sommer fanden am Meer statt. Wenn ich abends heimkam, windzerzaust und glücklich, machte meine Mutter oft Smørrebrød. Wir liebten das Frische daran, das Würzige. 1996 zog es mich nach Süddeutschland. Schön war es hier! Aber mir fehlte das Meer. Dann 15 Jahre Starnberger See. Schon besser. Doch erst seit ich in Utting lebe, fühle ich mich wieder zu Hause.

Als neues Ammerseekind möchte ich etwas für unsere Region tun! Ich bin Texterin, Fachjournalistin, Buchautorin. Meine Agentur purecontent bringt Firmen in die Presse und liefert den Text für Broschüren, Websites, Social Media. Gern auch für Unternehmer:innen vom See! Sie möchten privat ein Buch schreiben, Artikel, eine Kolumne? Ich übernehme das für Sie! Als Ghost Writer schreibe ich in Ihrem Namen, in Ihrem Stil und bringe in die Welt, was Sie ihr zu sagen haben.

purecontent, Angelika Mühleck, Dr.-Kersten-Weg 2, 86919 Utting am Ammersee
Tel. 0151/2124 8469, E-Mail: hello@purecontent.de

www.purecontent.de



Rezept für 4 Personen,
Zubereitungszeit 5-15 Minuten

Ammerseer Smørrebrød

Zutaten

Für das Fischpflanzerl

- 500g weiße Fischfilets
- 1 Zwiebel, fein gewürfelt
- 1 Knoblauchzehe, fein gewürfelt
- 2 EL frische Petersilie, fein gewiegt
- 1 Ei
- 1 EL Paniermehl
- 1 Prise Salz, weißer Pfeffer, Muskat – kräftig würzen
- 1 TL Senf, mittelscharf
- Olivenöl zum Braten

Für das Smørrebrød

- 8 Scheiben körniges Vollkornbrot (z. B. Bio-Dinkel-Vollkorn von Kasprovicz)
- 8 Fischfrikadellen/Fischpflanzerl
- 1 Glas Thomy Gourmet Remoulade
- 4 Tomaten
- 1 grüner Salat/Salatherz
- 1 frische Kresse

Zubereitung

Die Fischfilets waschen, abtrocknen, in Streifen schneiden und in einem Mixer fein hacken. Das Fischhack in eine Schüssel geben, die übrigen Zutaten der Reihe nach hinzufügen und zu einem Teig verkneten. Daraus 8 Fischfrikadellen formen. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Pflanzlerl in etwa 5 Minuten bei mittlerer Temperatur auf beiden Seiten goldbraun braten.

Die Brotscheiben auf großen Tellern anrichten und mit der Gourmet-Remoulade bestreichen. Salatblatt auflegen. Fischfrikadellen halbieren und nebeneinander auf den Salat setzen. Mit der Remoulade bestreichen. Tomaten in gleich große Scheiben schneiden. Auf jedem Fischpflanzerl eine Tomatenscheibe platzieren und mit einem Tupfer Remoulade versehen. Kresse auf den Tupfer geben. Fertig ist das superschnelle Nationalgericht der Dänen!

Ein echter Glücklichermacher.

purecontent
content. presse. ghost writing.