

Fischfilet

Zutaten (4 Personen)

- 1 kg Fischfilet (Seehecht)
- 1 Zitrone
- Salz
- Mehl
- 2 bis 3 Eier
- Semmelmehl
- 100 ml Flüssigbutter



Zubereitung

Die Zutaten werden, auf Tellern verteilt, bereitgestellt:



Der Fisch sollte bereits aufgetaut sein. Er wird mit Zitronensaft beträufelt und beidseitig gesalzen. Danach werden die Filetstücke zuerst in Mehl, dann in den verrührten Eiern und zuletzt in Semmelmehl gewälzt. Schließlich werden die panierten Stücke in reichlich Bratfett beidseitig ca. 10 Minuten gebraten.

Zubereitungszeit

ca. 30 Minuten

Anrichtung

Kartoffelbrei und Mischgemüse passen ganz gut zum Fischfilet. Der übrig gebliebene Zitronensaft kann ebenfalls auf dem Tisch stehen.

Außerdem passt eine Soße aus Tomatenketchup und Salatmayonnaise, die zu gleichen Teilen gemischt werden.