

## SAIBLINGSFILET IN MANDELKRUSTE

Für 4 Personen

Zutaten: 4 Saiblingsfilet ca 150g-200g pro Filet  
( je große auch 8 Filet)  
2 Eier  
150 g Mehl  
200 g Mandelblättchen  
4 Scheiben Natur Zitronen  
Salz, Pfeffer  
Butterschmalz zum Braten

Die Saiblingsfilets mit Küchenkrepp trockentupfen, salzen, pfeffern und in Mehl wenden. Eier in einer flachen Schüssel verrühren, Saiblingsfilets erst in Eier dann in Mandelblättchen wenden.

In Butterschmalz je Seite ca. 3-4 Minuten braten.

Mit Zitronenscheiben garnieren und nach Geschmack beträufeln.

Als Beilage: Kartoffelsalat oder  
Salzkartoffeln mit Butter