

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