

Fischfilet im Erdäpfelmantel

Zutaten:

6 Fischfilets (Forelle, Saibling,...), ca. 400 g Erdäpfel, 3 Eier, Salz, Zitrone, Mehl zum Wenden, Öl zum Braten;

Zubereitung:

Die Fischfilets enthäuten, würzen und in Mehl wenden. Die rohen Erdäpfel schälen, mit einem groben Reibeisen reiben und ausdrücken. Diese mit den versprudelten Eiern vermischen und salzen. Die Fischfilets darin wenden und in wenig Öl knusprig braten.

Tipp: Als Beilage passt kurz gedünstetes Gemüse und Sauce Tartare!

Gutes Gelingen wünscht Elfriede Schachinger!