

Fisch Rezepte

Zander mit Kräuter Nuss Kruste

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Fisch, Haselnuss, Hauptspeise, Nuss, Zander

2	Eier		Petersilie)
4	Zanderfilets à 150 g	2	Essl. frische Semmelbrösel
4	Essl. Haselnüsse, fein gehackt	2	Essl. Mehl
2	Essl. Kräuter, fein gehackt		Salz, Pfeffer
	- (Thymian, Kerbel, Majora		Butterschmalz zum Anbraten

Die Eier verquirlen und salzen. Die Zanderfilets mit Salz und Pfeffer würzen.

Dann die Nüsse mit den Kräutern und den Semmelbröseln vermengen.

Die Zanderfilets erst in Mehl und dann im Ei und in der Nussmischung wenden.

Von beiden Seiten in Butterschmalz goldbraun braten und servieren.