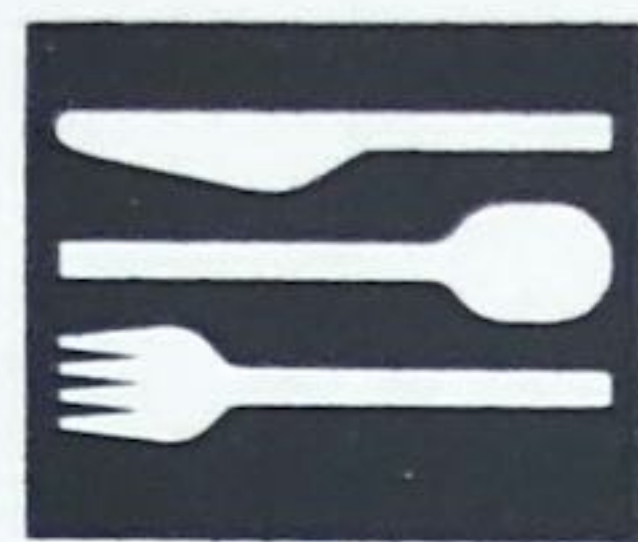


Panierte Fischtaschen

4 Personen



Vorspeisen
Karte Nr. 28

1



Panierte Fischtaschen

Vorspeisen
Karte Nr. 28

1

Vorbereitungszeit 15 Min. · Bratzeit ca. 15 Min.

4 große Fischfilets
Saft von 1 Zitrone
Salz, Pfeffer
100 g gekochter Schinken
150 g Emmentaler
1 Ei
2 Eßl. Milch
6 Eßl. Paniermehl
Bratfett

Fisch mit Zitronenscheiben,
Kaviar und Petersiliensträuß-
chen garnieren und mit Stan-
genweißbrot servieren.

Getränkervorschlag: Weißwein.

1. Fischfilets waschen, trok-
kentupfen, in Zitronensaft 5
Min. marinieren, mit Salz und
Pfeffer würzen.

2. Schinken und Emmentaler
in Streifen schneiden. Die Fi-
lets damit belegen und zusam-
menklappen. Ei mit Milch
schlagen und Fisch darin wen-
den, dann in Paniermehl wäl-
zen und in heißem Fett auf je-
der Seite gut 5 Min. braten.