

Zanderfilets paniert



Zutaten

400 g Zanderfilet
Salz
Pfeffer
Butterschmalz
1 Ei
Semmelbrösel

Zubereitung

Zanderfilets waschen, von Gräten befreien, in kleine Stücke schneiden und mit Küchenpapier gut trocken tupfen. Die Filets mit Salz und Pfeffer würzen. Das Ei in einem Teller verquirlen. Nun die gewürzten Filets beidseitig kurz in das verquirlte Ei legen und in Semmelbrösel wenden, dieses leicht andrücken und die Filets auf einen Teller legen. In einer Pfanne das Butterschmalz auf 180 Grad erhitzen und die Zanderfilets darin 3-4 Minuten auf beiden Seiten braten. Die Haut kann mit verköstigt werden.

Beilagen

Salzkartoffel mit Spargelgemüse