

OZ. ZITRONENPFEFFER



**GROSSER GESCHMACK
IN KLEINEN DOSEN**

TAGESFANG IN ZITRONENPFEFFER- BACKTEIG

ZUTATEN

100 G	MEHL GLATT
125 G	BIER
40 ML	OLIVENÖL
1 EL	OZ. ZITRONENPFEFFER
150 G	SAUERRAHM
50 G	CRÈME FRAÎCHE
2 STK.	ESSIGGURKEN
2 EL	PERLZWIEBELN
1 STK.	EI GEKOCHT
½ STK.	KNOBLAUCHZEHE
½ STK.	LIMETTE (SAFT)

Für 4 Personen

Zubereitungszeit: 30 Min.

Schwierigkeitsgrad: leicht

GEWÜRZE · KRÄUTER · AROMA

oz. Zitronenpfeffer, oz. Fisch Süßwassergewürz, oz. Muskatnuss, Petersilie



VORBEREITUNG

Mehl, Bier, Olivenöl sowie oz. Zitronenpfeffer anrühren, mit Salz und Muskat würzen.
Essiggurken, Perlzwiebeln, gekochtes Ei und Petersilie klein hacken. Fritteuse aufheizen.

ZUBEREITUNG

- 1 Fischfilet in kleine Stücke schneiden, mit Fischgewürz würzen und melieren.
 - 2 Sauerrahm mit Crème fraîche und den gehackten Zutaten verrühren und würzen.
 - 3 Fischfilet in den Backteig geben, gut durchmischen – danach die Fischfilets kurz und heiß im Fett backen.
-

OZ.-TIPP

Dieses Fischgericht schmeckt herrlich mit einem marinierten Blattsalat.

