



Rezepte

#46



DONATI VINI

ZUTATEN



8 KLEINE WEISSFLEISCHIGE
FISCHFILETS À 125 G, OHNE HAUT
50 G REISMehl ZUM BESTÄUBEN
100 G REISMehl (ZUSÄTZLICH)
180 ML KALTES MINERALWASSER
(MIT KOHLENSÄURE)
MEERSALZ UND SCHWARZER PFEFFER
PFLANZENÖL ZUM FRITTIEREN
8 KLEINE BRÖTCHEN, HALBIERT
8 KOPFSALATBLÄTTER

FÜR DIE SAUCE TARTARE
150 G MAYONNAISE
6 CORNICHONS, GEHACKT
1 EL KAPERN IN SALZ
1 EL GEHACKTER DILL
1 EL ZITRONENSAFT

Zubereitung

F I S C H B R Ö T C H E N



FÜR DIE SAUCE TARTARE ALLE ZUTATEN VERRÜHREN UND BEISEITESTELLEN. DEN FISCH MIT REISMehl BESTÄUBEN UND DAS ÜBERSCHÜSSIGE MEHL GUT ABKLOPFEN. DAS ZUSÄTZLICHE REISMehl IN EINER SCHÜSSEL MIT DEM MINERALWASSER VERRÜHREN, SALZEN UND PFEFFERN.

SCHRITT 2 VON 4

Zubereitung

F I S C H B R Ö T C H E N



I N E I N E T I E F F E P F A N N E 2 C M
H O C H Ö L F Ü L L E N U N D S T A R K
E R H I T Z E N .

D I E F I S C H F I L E T S I N D E N
T E I G T A U C H E N U N D
P O R T I O N S W E I S E V O N J E D E R
S E I T E 2 M I N U T E N G O L D B R A U N
U N D K N U S P R I G A U S B A C K E N .
A U F K Ü C H E N P A P I E R
A B T R O P F E N L A S S E N .

S C H R I T T 3 V O N 4

Zubereitung

F I S C H B R Ö T C H E N



D I E B R Ö T C H E N H Ä L F T E N M I T
S A U C E T A R T A R E B E S T R E I C H E N ,
M I T S A L A T B L Ä T T E R N U N D
D E M F I S C H B E L E G E N .

N A C H B E L I E B E N
P O M M E S C H I P S D A Z U R E I C H E N .

DONATI VINI



Buon appetito



DONATI VINI