

Fischfilets à la meunière (Müllerin-Art)

4-Personen

Zutaten:

600	-	gr. Fischfilets (Felchen, Forellen etc.)
wenig	-	Pfeffer
wenig	-	Zitronensaft
2	-	EL Mehl
30	-	gr Bratbutter
1	-	EL Zitronensaft
½	-	Bund Petersilie gehackt
30	-	gr. Butter

Zubereitung:

Die Fischfilets mit Pfeffer und wenig Zitronensaft marinieren. Dann im Mehl wenden. Die Bratbutter (eingesottene Butter) erhitzen, darf nicht braun werden!

Fischfilets beidseitig (je cirka 2-3 Minuten) schön goldbraun braten. Mit der Hautseite beginnen. Die Filets schuppenartig auf einer vorgewärmten Platte anrichten. 1-EL Zitronensaft darüber verteilen.

30-gr. Butter erhitzen bis sie schäumt und sofort über die Fische verteilen. Sofort servieren.

Auf vorgewärmte Teller achten!

Optionen: Vor dem Servieren mit noch leicht gerösteten Mandelscheibchen oder –Stifte garnieren.

evt. mit Zitronenschnitzen garnieren.