

Felchenknusperli

Zutaten 4 Personen

600 g Fischfilet(s) (Felchen, Zander)
3 EL Zitronensaft
wenig Salz
1 dl Milch
wenig Mehl
1 Tube/n Sauce (Sauce tartare)
200 g Salat
1 Bund Radieschen
8 EL Sauce (Olive Balsamico als Dressing)
1 Bund Schnittlauch, fein geschnitten

Zubereitung

Arbeitszeit: ca. 30 Min. / Schwierigkeitsgrad: simpel / Kalorien p. P.: ca. 350 kcal

Fischfilets in mundgerechte Stücke schneiden. Mit Zitronensaft marinieren und würzen nach Belieben. Fischfilets mit Milch benetzen und im Mehl wenden. Friteusenöl auf 180°C erhitzen, Fischstücke goldbraun braten.

Gewaschenen Salat und Radieschen in feine Scheiben geschnitten mit Dressing mischen und auf vier Teller verteilen. Alles mit Schnittlauch überstreuen. Fischknusperli auf dem Salat anrichten und mit Sauce Tartare genießen.

Wichtiger Tipp

:

Lieber weniger Fisch auf einmal frittieren, damit sich die Öltemperatur nicht zu stark absenkt.