



Verführerische Fischrezepte

Dorschfilet im Teigmantel

1 kg Dorschfilets, 1 Esslöffel Zitronensaft, Ausbackteig aus 200 g Mehl, 1 Eigelb, knapp 1/4 l Wasser, 1 Prise Salz, 1 Eiweiss, 1 Esslöffel Mehl, Backfett, 1 Zitrone.

Die Dorschfilets unter kaltem Wasser abspülen, trockentupfen und in grössere Stücke schneiden, mit Zitronensaft beträufeln und salzen. Aus den angegebenen Zutaten Ausbackteig anrühren, dabei Eiweiss steif schlagen und zuletzt darunterziehen. Fischstücke in Mehl wenden, durch Ausbackteig ziehen und in heissem Fett schwimmend goldgelb backen, gut abtropfen lassen und auf einer vorgewärmten Platte anrichten. Mit Zitronenscheiben garnieren.

MIGROS