



Verführerische Fischrezepte

Eglifilets mit Mandeln (Pro Person 180 g)

Die Filets mit Mirador, Pfeffer, Worcester und Zitronensaft würzen. In Mehl und Ei wenden. In eingesottener Butter beidseitig garbraten. Die Fische auf Trockenreis oder einer vorgewärmten Platte anrichten. Die Mandelsplitter in Butter goldgelb rösten und über die Fische geben. Mit Zitronenscheiben und Petersiliensträsschen garnieren.

Eglifilet im Bierteig

Die Eglifilets gut würzen. Mit Zitronensaft beträufeln und marinieren lassen. Unterdessen den Bierteig zubereiten. Die Eglifilets durch den Bierteig ziehen, in der Friteuse oder in der Pfanne backen.

Bierteig: Mehl in einen Topf geben, Eigelb, Bier, Wasser und etwas Salz begeben und vermischen. Zum Schluss etwas Eiweiss-Schnee unterrühren.

MIGROS