

MERLÜZ

ZUTATEN

Für 4 Personen

600 g Merlüz (gesalzener Kabeljau)
Mehl zum Wenden
Bratbutter oder Bratcrème
1 dl Milch
1 dl Vollrahm
Salz, weisser Pfeffer aus der Mühle



ZUBEREITUNG

- 1** Fisch in viel kaltem Wasser im Kühlschrank 24 Stunden einlegen. Wasser öfters wechseln.
 - 2** Fisch häuten und entgräten, in 3-4 cm grosse Stücke schneiden, mit Haushaltspapier trocken tupfen. Fischstücke in Mehl wenden, in Bratbutter oder Bratcrème rundum ca. 3 Minuten anbraten.
 - 3** Milch und Rahm dazugiessen, aufkochen, würzen. Auf vorgewärmten Tellern anrichten.
- Anstelle von Merlüz kann Zander verwendet werden. Frischer Fisch muss nicht gewässert werden.
Dazu passen Salzkartoffeln oder Reis.

