

Forellenfilets mit Mandeln / Bierteig

600g - 800g Forellenfilets für 4 Pers.

mit Salz, Pfeffer
Mehl

Bratbutter

vor dem Braten mit Haushaltspapier
trocknen.

würzen

Filets im Mehl wenden, über -
schüssiges Mehl abschütteln.

Beidseitig anbraten, je nach
Dicke der Filets 2 - 5 Min.

Hitze nach dem anbraten reduzieren.

Servieren:

Mandeln, Butter

geröstete Mandeln im Butter
schwenken und über die an -
gerichteten Filets geben.

Dazu passen Salzkartoffeln.

Variante: Statt Mandeln kann auch nur Petersilie darüber gestreut
werden.

Bierteig

120g Mehl)

120g Maizena) Zusammen mischen

1 Teel. Backpulver)

1 ganzes Ei) beigeben

ca. 3 dl Bier) dazu geben und

o. Mineralwasser) vorsichtig zusammen

1 Teel. Oel) rühren.

Mit Salz, Pfeffer, Dill und Muskat würzen.

Den Teig ca. ½ Std. ruhen lassen.