

Nah&Frisch

Professional

Forellen mit Mandelblättchen

Hauptspeise

Fischgerichte

Low Carb

Österreichisch

Schnelle Küche

Zubereitung 

Schwierigkeit: ● ● ● ○ ○

Die Fische waschen und trockentupfen. Innen und außen mit Zitronensaft beträufeln, salzen und pfeffern. Das Ei in einem Teller verschlagen. Die Fische nacheinander in Milch, Mehl, Ei und Mandeln wenden. Die Forellen in Butterschmalz bei mittlerer Hitze insgesamt 12-16 Minuten braten. Dazu passen Butterkartoffeln, Salat und ein Meerrettichdip.



Zutaten 

2 küchenfertige Forellen

1 Zitronen

Salz

Pfeffer

1 Ei

1/8 l Milch

4 EL Mehl

80 g Mandelblättchen

Butterschmalz zum Braten