

SINGLE REZEPT



Goldbutt

«Fish & Chips»

1 Person 160 g Filet ohne Haut
1 EL Mehl
1 Ei
50 g Paniermehl
Bratbutter
1 Limone

250 g Kartoffeln, in Schnitze geschnitten
Olivenöl
Paprika
Schnittlauch
Salz und Pfeffer aus der Mühle



SINGLE REZEPT

Serie Zwei
19/32

von Andreas Altorfer

Goldbutt

«Fish & Chips»

Das Filet längs halbieren. Würzen. Filets im Mehl wenden. Durch das Ei ziehen und panieren. Panade gut andrücken. Filets braten, 6 Min. Gesamtbratzeit. Kartoffelschnitze würzen, mit Olivenöl und Paprika marinieren. Auf ein Backpapier legen und im vorgeheizten Ofen bei 230°C ca. 20 Min. (mittlere Rille) backen. Vor dem Servieren mit geschnittenem Schnittlauch garnieren. Limone dazu.

Tipp

Dazu eine Wasabi-Mayonnaise servieren.

Für dieses Gericht eignen sich auch Seezunge, Scholle oder Dorsch.