

Paniertes Pangasiusfilet

für 8 Personen

1,5 kg Pangasiusfilet
100 gr Mehl
4 Eier
200 gr weisses Paniermehl
100 gr Bratbutter oder Olivenöl
5 Zitronen
Salz, Pfeffer

Die Fischfilets mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen.
Im Mehl wenden und das Mehl wieder vorsichtig abklopfen.
Durchs verquirlte Ei ziehen und das überschüssige Ei mit den Fingern abstreifen.

Die Fischfilets nun im Paniermehl wenden und noch etwas klopfen, damit das lose Paniermehl abfällt und nicht im Bratfett verbrennt.
Die Fischstücke in einer Pfanne im vorgeheizten Fettstoff goldgelb braten.

Mit Zitronensternen oder Schnitzen sofort servieren.