

Rotbarsch-Schnitzel, Basmati-Reis, Zitronen-Champignons

Für zwei Personen

Für den Rotbarsch:

2 Rotbarschfilets, à 150g	5 EL Mehl	100 g Pankomehl
1 Bund krause Petersilie	2 Eier	4 EL Butter
200 ml Frittieröl	Salz, Pfeffer	

Für die Champignons:

150 g Champignons	1 Zitrone	$\frac{1}{2}$ Bund Koriander
1 Zwiebel, klein	1 EL Butter	Butterschmalz
Salz, Pfeffer		

Für den Basmatireis:

400 g Basmatireis	2 getr. Lorbeerblätter	100 ml Gemüsefond
1 TL Butter	Salz, Pfeffer	

Den Reis in einer ausreichenden Menge Salzwasser sowie dem Fond gar ziehen lassen. Die Lorbeerblätter zugeben. Die Rotbarschfilets waschen, trockentupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Eier verquirlen und die Filets zuerst in dem Mehl wenden, dann durch die verquirlten Eier ziehen und zuletzt in dem Pankomehl panieren. Das Frittieröl in einer hohen Pfanne erhitzen und die Filets darin von beiden Seiten für je fünf Minuten goldbraun frittieren. Die Pilze putzen, von den Enden befreien und achteln. Das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Pilze darin anbraten. Die Zwiebeln abziehen, würfeln und ebenfalls zugeben. Die Zitrone filetieren, klein schneiden und mit in die Pfanne geben. Alles mit der Butter abschmecken. Die Korianderblätter von den Stielen zupfen, hacken und unter die Pilze mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Rotbarsch zusammen mit den Zitronen-Champignons sowie dem Basmatireis auf einem Teller anrichten und servieren.

Ricky Vogel am 24. September 2014