

Gebackener Goldbarsch mit Gurken-Schmand

Für 2 Personen

300 g frische Gartengurke	150 g saure Sahne	Salz, Pfeffer
1 Bund Dill	2 Goldbarschfilets a 150 g	2 EL Mehl
1-2 Eier	ca. 100 g Semmelbrösel	1 EL Butterschmalz
1 Zitrone		

Die Gurke waschen und nur streifenweise schälen, dann in dünne Scheiben hobeln. saure Sahne untermischen und mit Salz und Pfeffer würzen. Den Dill fein hacken und unter die Gurken mischen. Fischfilet entgräten, mit Salz und Pfeffer würzen. Dann in Mehl wenden, durchs verquirlte Ei ziehen und in den Semmelbröseln wenden. Mit der Hand die Panade festdrücken. In einer Pfanne mit Butterschmalz die Fischfilets goldbraun braten. Zitrone in Spalten schneiden. Fisch mit dem Gurkenschmand anrichten und servieren.

Otto Koch Freitag, 1. August