

Hechtfilets - gebraten

Rezept für 4 Personen

- 500 g Hechtfilets
- 100 g Mayonnaise
- 100 g Paniermehl
- 50 g Sour Cream
- 1 Ei
- 1 zerhacktes, hartgekochtes Ei
- 50 g Mehl
- 1 Bund feingehackter Dill
- 1 Zitrone
- 2 TL Weinessig
- 3 EL Butter
- 1 TL Zucker

Filetieren Sie den Hecht. Schneiden Sie die Filets in handliche Stücke.

Salzen Sie sie und ziehen Sie diese nacheinander durchs Mehl, durchs Eigelb und durch das Paniermehl. Erhitzen Sie die Butter in einer großen Pfanne und braten Sie den Fisch von beiden Seiten bei mittlerer Hitze ca. 8 Minuten.

Vermischen Sie die Mayonnaise und die Sour Cream mit dem zerhacktem Ei und dem Dill.

Schmecken Sie die Sauce mit Weinessig und Zucker ab.

Serviert wird der Fisch mit der pikanten Sauce, Kartoffeln und Zitronenscheiben