

Piccata von der Forelle

Rezept für 5 Portionen
Dauer: ca. 30 Minuten

Zutaten:

| Zutat | Menge |
|----------------------------------|---------------------|
| Rohe Hühnereier - mittel | 3 Stk. |
| Weizenmehl (griffig) | 0.04 kg |
| Zitronen | 2 Stk. |
| Schwarzer Pfeffer | Etwas / nach Bedarf |
| Salz | Etwas / nach Bedarf |
| Schweineschmalz | 1/10 kg |
| Parmesan | 1/10 kg |
| Forellenfilets | 3 Stk. |
| Glatte Petersilie / Petersilgrün | Etwas / nach Bedarf |

Zubereitung:

Dieses Rezept stammt aus meiner Zeit an der HLW Braunau:

Rüsten

Parmesan reiben

Fisch in Stücke schneiden und säubern

würzen

in Mehl wenden und in Eierkäsegemisch tauchen

in heißem Fett goldgelb backen (15 Min.)

möglichst frisch herausbacken - nicht zu lange warmstellen!

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-525-Piccata-von-der-Forelle.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at