

## Gebratene Barschfilets

Zutaten f. 3- 4 Pers.: 1,5 Kg kleine Barsche, Saft von 1/2 Zitrone, 1 Ei, 6 EL Milch, 75g Mehl, Salz, 150g Butterschmalz.

Zubereitung: Die Barsche filtieren, abspülen, trockentupfen und mit dem Zitronensaft beträufeln. Aus Ei, Milch, Mehl und etwas Salz einen Teig rühren. Wenn der Teig fest wird noch etwas Wasser dazugeben. Das Fett in der Pfanne siedend heiß werden lassen. Die Filets kurz durch den Teig ziehen und auf beiden Seiten goldbraun braten. Das dauert höchstens 5 min. Mit einer Schaumkelle die knusprigen Filets aus dem Fett nehmen und heiß servieren. Zu dem pikanten Barsch- Happen paßt ein herbes Bier.