



Lachsfilet im Bierteig

Zubereitungszeit: 45 Minuten

Ruhezeit: 15 Minuten

Grundmenge: 3 Personen

Zutaten:

- 450 g Lachsfilet
- 1 Ei
- 60 ml Bier
- 75 g Weizenmehl Type 1050
- Zitronensaft
- Salz & Pfeffer



Sonstiges:

- Öl zum Braten
- Reis
- Gemüsebeilage nach Wunsch

Zubereitung:

1. Mehl, Ei und Bier in einer Schüssel verquirlen und 10 Minuten ruhen lassen
2. Lachs trocken tupfen und in Stücke schneiden. Mit Zitronensaft beträufeln und 5 Minuten ziehen lassen
3. Reis nach Packungsanleitung kochen und Gemüse zubereiten
4. Öl in einer Pfanne erhitzen
5. Fisch in die Panade geben. Mehrmals wenden, bis er komplett umhüllt ist und dann von allen Seiten goldbraun ausbacken
6. Mit Reis und Gemüse servieren

Wenn der Fisch nicht auf einmal in die Pfanne passt, einfach in zwei Runden ausbacken und zwischendurch im Backofen bei 90°C warmhalten