

Fischrezepte

Barsche Konstanzer Art

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Barsch, Fisch, Baden Württemberg, Deutschland

		Zutaten
2	bis 4 Barsche (ab 250 g)	1/2 Bund Schnittlauch
150 g	weiche Butter	Zitronensaft (Menge nach
1	Zitronenschale	- Geschmack)
1/2	getrocknete, zerstoßene	Salz
	- Chilischoten	Pfeffer
	Knoblauchsatz (Menge nach	Mehl
	- Geschmack)	40 g Butterschmalz

Butter, Zitronenschale, Chilischoten und Knoblauchsatz mit einer Gabel verkneten. Schnittlauch waschen, trockentupfen und in feine Röllchen schneiden. Ebenfalls unter die Butter mischen. Butter etwa 1 cm dick auf ein Stück Folie streichen und kalt stellen.

Barsche ausnehmen, schuppen, innen und außen gründlich waschen. Mit Zitronensaft beträufeln, salzen und pfeffern. In Mehl wenden und das überschüssige Mehl abklopfen. Butterschmalz erhitzen und die Barsche von beiden Seiten je nach Dicke 5 - 7 Minuten braten.

Fisch-Ausstechförmchen kurz in heißes Wasser tauchen und aus der Butterplatte verschieden große "Fische" ausstechen.

Barsche auf Tellern mit den pikanten "Butterfischen" anrichten. Salat und kleine Schnittlauchkartoffeln dazu reichen.