Fischfilet im Speckmantel

Eine ungewöhnliche Kombination mit tollem Geschmack: Rezept für leckeres Fischfilet im Speckmantel, hier mit Sauerampfer angerichtet.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 30 min



Zutaten

400 g	Fischfilets (nach Wahl)
100 g	Bauchspeck
60 g	Frischkäse
2 EL	Kräuter (Dille, Petersilie)
1 Stk.	Zwiebel
1 Stk.	Eidotter
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
	Butterschmalz (zum Anbraten)

Zubereitung

1. Für das **Fischfilet im Speckmantel** zu Beginn die Filets trockentupfen und mit Pfeffer und Salz würzen. Die Zwiebel abziehen und fein hacken. Die Kräuter waschen, trockenschütteln

und ebenfalls fein hacken.

2. Das Ei trennen. Dotter mit gehackten Zwiebeln, Kräutern und Frischkäse verrühren. Jeweils vier Speckscheiben nebeneinander legen, sodass sie sich überlappen, die Filets jeweils mittig darauf legen. Die Frischkäsefüllung gleichmäßig auf die Filets streichen. Den Speck um die Filets aufrollen.

3. Das Butterschmalz in einer großen Pfanne zerlassen. Die Filets von beiden Seiten goldbraun braten. Herausheben, kurz abtropfen lassen und schnell servieren.

Tipp

Zum Fischfilet im Speckmantel schmecken Salzkartoffeln oder Bratkartoffeln und ein gemischter Salat.