# Lachs-Fischstäbchen

Dieses Rezept ist eine willkommene Abwechslung zu den klassischen Fischstäbchen. Die Lachs-Fischstäbchen schmecken mit zahlreichen Beilagen.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 15 min

**Koch/Backzeit:** 10 min

**Gesamtzeit:** 25 min



## Zutaten

| | |
|---|---|
| 400 g | Lachsfilet |
| 2 Stk. | Eier |
| 4 EL | Mehl |
| 100 g | Paniermehl (oder normales Mehl) |
| 0.5 l | Öl (Zum Frittieren) |
| 4 EL | Salz |
| 4 EL | Pfeffer |
| 1 Stk. | Zitrone |

## Zubereitung

1. Nicht nur Kinder werden diese **Lachs-Fischstäbchen** lieben. Zu Anfang das Lachsfilet in Fischstäbchenform bringen und anschließend beidseitig salzen und pfeffern.

2. Eier in einem Suppenteller kurz verquirlen. Einen weiteren Teller mit Mehl und einen dritten mit Paniermehl füllen.

3. Lachsfiletstücke in Mehl, dann in Ei und Paniermehl wenden und dabei niemals fest andrücken, so bleibt die Panier auch später frisch und kross.

4. Öl in eine Pfanne füllen. Auf 170 Grad Celsius erhitzen; am besten mit einem Kochthermometer die Temperatur kontrollieren.

5. Einen flachen Teller mit Küchenkrepp auslegen. Fischstäbchen in der Pfanne beiderseitig ausbacken und auf dem Küchenkrepp abtropfen lassen.

6. Die Zitrone in Scheiben schneiden und die Lachs-Fischstäbchen damit garnieren.

## Tipp

Zu den Lachs-Fischstäbchen einen Kartoffelsalat als Beilage servieren.