Leckeres Schnitzel vom Fisch

Schnitzel muss nicht immer Fleisch sein. Mit diesem einfachen und schnellen Rezept für leckeres Schnitzel vom Fisch überzeugt man auch Fischmuffel.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 8 min

Gesamtzeit: 18 min



Zutaten

500 g	Fischfilets (Rotbarsch)
1 Prise	Paprikapulver
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
1 Spritzer	Zitronensaft
1 Schuss	Milch
100 g	Mehl
100 g	Semmelbrösel
3 EL	Butter
1 Stk.	Ei

Zubereitung

1. Für das leckere Schnitzel vom Fisch Mehl in einen tiefen Teller geben. Den frischen Fisch mit dem Zitronensaft beträufeln, mit Salz, Pfeffer, Paprika würzen und danach im Mehl wälzen. Wichtig hier, dass jede Faser des Fisches mit Mehl bedeckt ist.

2. In einem weiteren tiefen Teller das Ei verquirlen und die Milch hinzufügen. In den dritten Teller die Semmelbrösel geben. Den Fisch nach dem Mehlen durch das Ei ziehen und mit den Semmelbröseln panieren.

3. In einer beschichteten Pfanne Butter heiß werden lassen und die Fischschnitzel von beiden Seiten goldgelb anbraten.

Tipp

Zum leckeren Schnitzel vom Fisch kann man Petersilienkartoffeln reichen oder selbst gemachte Remoulade! Ein frischer Kopfsalat schmeckt einfach lecker dazu. Gibt es keinen frischen Fisch, kann auch tiefgefrorener verwendet werden. Diesen circa eine halbe Stunde auftauen, bevor er gebraten wird.